

DAS MAGAZIN DER
DEUTSCH-INDONESISCHEN
GESELLSCHAFT

3/21
31. Jahrgang

Heilpflanzen



Das Magazin der Deutsch-Indonesischen Gesellschaft

3/21

Heilpflanzen

Inhalt

Editorial

Jamu – Heilkräuter, traditionelle Medizin in Indonesien, vornehmlich auf Java – ein Naturheilmittel, auf das sich Millionen verlassen! Ein typisches Bild sind die batikgekleideten Frauen – *Ibu Jamu gendong* – die in Flaschen und Dosen, auf dem Rücken in einem Korb gebündelt, durch die Straßen ziehen, um ihre Kräuterelixiere anzubieten, wenngleich sie heutzutage immer seltener zu sehen sind.

In diesem Heft beleuchten eine Reihe von Beiträgen die Geschichte(n), die Diskussionen um deren Wirksamkeit und die zeitgenössische Interpretation der vorwiegend auf pflanzlicher Basis hergestellten traditionellen Medizin, die unterdessen allerdings auch moderne Herstellungs- und Vertriebswege kennt. Auch bei den aktuellen Pandemien findet Jamu Verwendung; Nicole Weydmann beschreibt anschaulich die Rolle zwischen Tradition und Moderne; zu deren Dissertation mit dem Thema *'Healing is not just Dealing with your Body'* steuert Svann Langguth eine Besprechung bei. Außerdem gibt er einen Einblick in Kulinarisches mit unterschiedlichen Lalapan-Rezepten auf Gemüsebasis.

Eileen Popp weitet den Blick auf die gegenwärtige Situation dieser Alternativmedizin, die sie zur „indonesischen Identität" zählt. Über Doris Esche erfahren wir etwas zur Bedeutung der Betelnuss und am Beispiel eines Projektes der Schmitz-Stiftungen auf Flores wird das Bestreben um eine professionelle Verankerung der überlieferten Heilmittel geschildert.

Aufschlussreich ist die Recherche von Michael Groß, der die Herkunft des Wortes „Zimt" ausführlich untersucht. Er liefert darüber hinaus auch wieder zwei Übersetzungen von Kurzgeschichten – von Mangunwijaya sowie Panulis Saguntung, die sich mit unserem Thema befassen.

Der bekannte Dichter Putu Oka Sukanta beschäftigt sich gemeinsam mit seiner Frau Endah Lasmadiwati mit der traditionellen Pflanzenmedizin. Der Filmemacher Sebastian Winkels hat sie mit seiner Kamera besucht und eine Reportage über ihre Arbeit gemacht.

Der unermüdliche Horst Geerken entdeckt Gemeinsamkeiten zwischen der in der holländischen Kolonialzeit kreierten Reistafel und Jazz. Er verortet eine Gemeinsamkeit im ehemaligen Kolonialhotel *Des Indes* in Batavia/Jakarta, wo übrigens auch 1952 der erste provisorische Sitz der Botschaft der Bundesrepublik Deutschland war (2022 wird deshalb der 70jährigen diplomatischen Beziehungen gedacht).

Die 1996 unter Mitwirkung der DIG in Köln ins Leben gerufene Walter-Spies-Gesellschaft Deutschland stellt Horst Jordt vor, ein Beispiel erfolgreicher Kooperation über ein Vierteljahrhundert.

„Unser Müll in Java“ titelt Aude Vidal und beschreibt die Abfallkrise in Südostasien, die wieder einmal ein Schlaglicht auf die globale ökologische Ungerechtigkeit wirft.

Die DIG hatte 1953 eine wissenschaftliche Expedition nach Indonesien organisiert. Prof. Max Koernicke, einer der Gründer unserer Gesellschaft, berichtete in den Mitteilungsblättern der DIG über einige Eindrücke der Reise.

Peter Berkenkopf illustriert wie gewohnt, diesmal „Geheimnisvoll – Jamu“. Und Helga Blazy lässt wiederum einen Poeten in ihrer Übersetzung „Gesang eines Heilers“ zu Wort kommen. Sie liefert auch die jüngste Übersicht der *kita*-Hefte aus den Jahren 2018 bis 2021.
Aus der Feder des Autors liegen erneut einige Buchbesprechungen vor.

Ab 2022 werden wir nach Beschluss der DIG-Mitgliederversammlung nur zwei Hefte pro Jahr vorlegen können – die Etatsituation erfordert diesen Schritt, zumal die Zahlen unserer Abonnenten, wie auch die der Mitglieder der DIG, leider fortwährend sinken. Zwei Themen sind in Vorbereitung: Archäologie sowie Kunst zwischen Tradition und Moderne (im Zusammenhang mit der documenta 15, die von dem indonesischen Künstlerkollektiv ruang rupa *kuratiert wird).*

Unser Magazin wird also auch im vierten Jahrzehnt weiterhin vielseitige Aspekte zur „Kultur im Dialog“ vermitteln.

Ihr *Karl Mertes*

Panulis Saguntung

Sikerei, der Seher, und Heilpflanzen bei den Mentawai

Obwohl die Mentawai im Allgemeinen eine Beziehung zu den Geistern für eine Realität halten, glauben sie auch an etwas Mystisches oder Übernatürliches. Deswegen können nur bestimmte, ganz besondere Menschen diese Beziehung konkret sehen.

Den Mentawai ist im Allgemeinen diese Beziehung zu den Geistern nur im Traum wahrnehmbar: in dem Traum, dass ein bereits Verstorbener sie besucht oder dass sie sich zu einem bestimmten Ort begeben – aber das geht nicht mit einem direkten Anschauen einher, und sie haben kein direktes Anzeichen dafür. Die „besonderen Menschen" aber erhalten nicht nur im Traum oder in Visionen direkte Hinweise (eine Art von magischem Auftrag), von bestimmten Geistern. Der Geist der diese Hinweise gibt, ist gewöhnlich der Geist eines Vorfahren oder eines Verwandten des Betreffenden.

Gewöhnlich nimmt der Traum bzw. der Hinweis für einen solchen Menschen von einem inneren Ringen der Clanmitglieder angesichts von Krankheiten, an denen sie leiden, ihren Ausgang. Dieser innere Kampf wird in den Traum hineingebracht. Der, der geträumt hat, erzählt seinen Traum detailliert den Clanmitgliedern, also dass er von einem bestimmten Menschen besucht worden ist, dass er aufgefordert wurde, bestimmte Blätter zu nehmen, dass er belehrt wurde, wie er sie sammeln kann, wie er mit bestimmten Voraussetzungen heilt. Nun wird der, der geträumt hat, von anderen Clanmitgliedern dazu gedrängt, zu handeln, in den Wald zu gehen und die gemeinten Heilpflanzen zu sammeln.

In den Traumerzählungen wird oft ausgesprochen, dass Ursache für die Krankheit eine unerfreuliche Ausgangslage, ein Streit oder ein *bajou* ist, was bewirkt, dass der Geist des Kranken den Körper verlässt und sich zur Welt der Vorfahren begibt. Deswegen wird der Prozess der Heilung oder der Versorgung eines/einer Kranken *masisogai simagere* (Ruf der Geister) oder *masituituiake' bajou* (böse Wesen vertreiben) genannt. Durch das Sammeln und Ausprobieren von Heilpflanzen – oft ist die Anwendung sehr wirksam – kann er den Kranken heilen. Der Heilungsprozess ist mit bestimmten Voraussetzungen, auch mit dem Rufen oder Vertreiben von Geistern verbunden und wird von einer Art von Tanz (*kerei*) und einem Trancezustand begeitet.

Die Nachricht von einer Heilung verbreitet sich dann sogar zu ziemlich weit entfernten Nachbarclans. Es wiederholt sich dasselbe zu einer anderen Zeit und wieder gelingt eine wirksame Heilung. Die Mentawai nennen eine gelungene Heilung *makere'*, das heißt „heilkräftig". Und durch die von Mund zu Mund verbreitete Kunde erhält dieser zur Heilung fähige Mensch die Bezeichnung *sikerei* (*si* „ein bestimmter Mensch" und *kerei* oder *kere* „Tanz"

oder „heilkräftig“), d.h. ein Mensch, der wirksam durch Tanz und Trancezustände heilt. Die Heilung von Kranken durch sikerei hat neutralen Charakter, sie gilt dem eigenen Clan, nahen und auch fernen Nachbarclans.

Quelle

Saguntung, Panulis (2017) [Buch]: *Orang Mentawai, Misi dan Gereja. Sejarah Seratus Tahun Gereja Kristen Protestan di Mentawai* (GKPM). Nemnemleleu: Kantor Pusat GKPM

Übersetzung und Titel für diese Passage aus dem Buch von *Michael Groß*



Mozasa/Muhannad Zai Saidi

Gesang eines Heilers / Tana ´Ai/Sikka

´Ulit reta na beti	*Wenn die Haut krank anschwillt*
´ama reta na blara	*wenn die Schale krank sich hebt*
uma reta na ruka	*wird der Garten verwildern*
tua reta na meti	*wird die Lontarpalme vertrocknen*
widin ´le´e tawa taran	*werden die Ziegenhörner nicht wachsen*
wawi ´le´e lema niun	*werden die Stoßzähne der Eber nicht länger*
Pano ba´at wake pu´an	*Ich wandere, um die Quelle zu entdecken,*
rema ba´at rean wangun	*ich reise, um den Ursprung zu finden*
wi´it reta na blatan	*damit der Körper kühl werde*
tebo reta na bliran	*damit der Körper sich erfrische*
uma reta na ihin	*damit der Garten fruchtbar werde*
tua reta na dolo	*und der Saft der Lontarpalme fließe*
ewan widin di tawa taran	*damit die Ziege Hörner wachsen lasse*
ewan wawi di lema niun	*und des Ebers Stoßzähne sich erheben*
Niru burat klapur nawuk	*Speie gekaute Medizin, die Wunde zu schließen*
niru wali wi´in botan	*speie gekaute Medizin auf den Körper*
wi´i reta na blatan	*damit der Körper kühl aufstehe*
tebo reta na bliran	*der Körper sich erfrischt erhebe*
gahu lopo tugun du´e	*Hitze, bleib nicht weiter sitzen*
rou lopo plegeng gera	*Heißsein, bleibe nicht hier stehen*
gahu naha to´e nan	*Hitze muss zurückgehen*
rou naha wina bawon	*Heißsein muss hinter die Grenze verbannt werden*
a´u na duen du´e	*ich setze jetzt die Grenze*
a´u na hoat gera	*ich richte den gewählten Baumstamm auf*
´au lopa gawi duen	*überschreite du nicht die Grenze*
bata lopa rage hoat	*öffne nicht gewaltsam das Grenztor*
´lo´a lopo kedo ukun	*kehre nicht zurück*
´lo´a lopo bano baler	*komm nicht wieder*
kedo lopa lepo unen	*komm nicht zurück ins Haus*
lema lopa woga wutun …	*komm nicht wieder in den Raum …*

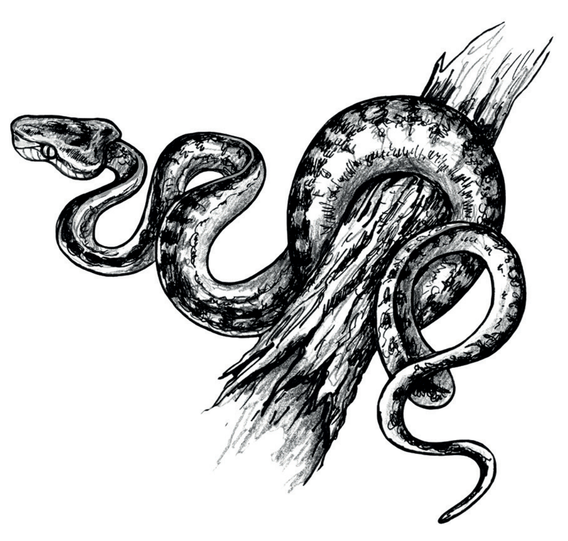
Quelle
E. D. Lewis: *Word and Act in the Curing Rituals of the Ata Tana ´Ai of Flores.*
In: Bijdragen 145/4.
Übersetzung *Helga Blazy*

Y. B. Mangunwijaya

Heilung von einem Schlangenbiss

[...] Aber der Prinz von Ternate und seine Begleiter zeigten keinerlei Reaktion. Sie gingen ruhig zum Teich, um die vom Islam vorgeschriebene Waschung vorm Gebet vorzunehmen. Oti selbst nützte, nachdem sich seine Gäste gereinigt hatten, die Gelegenheit, um sich Gesicht, Hände und Füße zu waschen.

Plötzlich hörte man den schrillen Schrei eines der Begleiter des Prinzen. Erschrocken lief Oti eilends dorthin, von woher der Schrei kam, und sah, wie der Prinz auf dem Boden hockte, während seine Begleiter wie verrückt etwas im Gebüsch jagten und darauf einschlugen.
Verfluchtes Unglück! Seine Exzellenz war von einer sehr giftigen, gelben Schlange mit schwarzen Ringen gebissen worden. Spontan rief Oti: *„Tarate! Tarate! Schnell hierher! Los, schnell! Ich befehle es!“* In Wirklichkeit hätte Oti nicht zu schreien brauchen, weil Tarate noch im Gebüsch verborgen war. Wo gibt es denn ein erwachsenes Mädchen, das die Gelegenheit zu verstohlenen Blicken hat und sie nicht nützt? Im Nu ware Tarate bei der Gruppe.



„Ein Schlangenbiss!“ rief Oti. *„Schnell, Tarate!“* Ohne lange zu überlegen, kniete sich Tarate, deren Sarongs noch halb nass waren, an den Füßen des hohen Gastes hin, der sehr schnell jede Kraft verloren hatte und dessen Blutgefäße alle zu sieden schienen. Die Ex-Medizinfrau presste ihre lieblichen Lippen fest auf die Wunden und saugte daran; sie saugte mit aller Kraft das Gift, das schon sehr tief eingedrungen war, heraus. Einmal, zweimal. Dann sagte sie hastig zu Mioti-Lamo:
„Pak, schnell drei Hahnenkämme!“ Dann saugte sie weiter. Oti lief wie ein Verrückter zum Haus und schrie: *„Hähne! He, ihr Jungen, los, schnell, greift euch Hähne! Drei! Der Prinz von Ternate ist von einer Schlange gebissen worden!“*

Sechs Jugendliche, die sich gerade um Loema-Dara drängten, weil sie etwas über die hohen Gäste erfahren wollten, waren anfangs nur verblüfft über Pak Otis Verlangen.

Aber gleich kapierten sie das Problem, und sofort liefen viele Jugendliche und Mädchen, die aus den Gärten hervorgelugt hatten, los und packten drei, ja fünf Hähne. Sie schnitten die roten Kämme an den Köpfen ab, und wie im Flug gab Mioti sie Tarate.

Während sie Mantras sprach, presste sie die blutenden Kämme an die Wunden. Wichtig war nicht das Blut der Hahnenkämme, sondern eine andere Flüssigkeit aus dem weichen Fleisch der Kämme, mit der die Wunden bestrichen wurden. Loema-Dara half mit: Ohne dass man es ihr befohlen hätte (aber sie verstand, was los war), hatte sie Ri-Hilo beauftragt, schnell einige junge Kokosnüsse zu bringen. Der leichenblasse und halb ohnmächtige Prinz wurde gezwungen, Kokosmilch zu trinken.

Anschließend wurde der Prinz zum Versammlungsplatz geschleppt. Er war ohnmächtig und fieberte. Oti war wirklich besorgt. Denn angenommmen, der Prinz würde an dem Schlangenbiss sterben, dann wäre das Leben von Otis Frau und Kindern verwirkt. Die Menschen in Ternate und andere auch würden nicht glauben, er sei von einer Schlange getötet worden. Bestimmt würden sie es als Tat der Rache Miotis für das, was Bahder Musangs Leute Dowingo-Jo angetan hatten, interpretieren. Ja Jou ma Dutu! Welch ein Glück, dass Tarate eben im Teich gebadet hatte. Tarate selber zeigte keine Nervosität oder Angst. Sie lächelte wie vor Glück und sprach Mantras: *"O wongemi Tingiduuu, ino, ini ino!"* usw. Oti wusste nicht, was dieses außergewöhnliche Mädchen sprach, aber vorsichtig fragte er sie: *„Sag's ehrlich: Besteht Hoffnung?"*

Tarate lächelte und nickte. Sie legte ihre Handfläche an Stirn, Hals und Brust des Prinzen; mehrmals strichen ihre leicht gebogenen Finger über seine Adern, massierten sie, von den Wunden ausgehend, bis zum Herzen. Tarate lächelte und nickte wieder. Sie befahl, weitere Hahnenkämme zu holen. Dann gab sie den Begleitern des Prinzen den Auftrag: *„Wenn der Prinz irgendetwas verlangt, dann, so bitte ich, gebt ihm nichts. Er wird großen Durst verspüren. Aber man darf ihm absolut nichts geben, das wäre gefährlich."*

Danach ging Tarate ruhig ins innere Zimmer des Hauses, machte sich zurecht und schmückte sich. *Ali, ali, ali* noch nie zuvor hatte Tarate Rorasai sich selbst so geschmeichelt und zu einer Lotosblume gemacht, die wirklich *rorasai* „prächtig" war. Ohne Nervosität, ohne Emotion, aber mit der Gewissheit, das ganze Schicksal des stattlichen Juanga-Murari hänge von diesem niedlichen, aber starken Kopf ab. Leise trällerte sie vor sich hin, und lautlos sang die Schöne vom Lina-See die Worte des rongo-rongo-Wechselgesangs: *„Roi woi se afa, to waro nga ri popare*, überlege nicht lange hin und her, ich weiß, du bist meine Medizin."

Als Tarate hinausging und auf die silbrige See sah, lächelte sie den am Horizont auftauchenden Booten zu; sie folgten dem Kaicil Ngofa-Jou, der eben im Versammlungsraum tief und fest schlief. Die innere Zither des Mädchens gab mit sicheren Zupftönen dieses Lied von sich:

Pariama ri kolano,
Ngana ri Jou ma ngofa.
To sai ngolo salaka
Badito limau jini
Ika to gugu ni rame?
Aku bolo aku ua?

„Das Siebengestirn ist mein Fürst.
Du bist mein Prinz.
Ich segle auf silbriger See,
verweile zufällig in der Stadt der jini.
Ist mir die Teilnahme an deinem Fest erlaubt?
Darf ich oder darf ich nicht?“

Ausdrücke aus der Sprache der Tobelo auf Halmahera:
Joou ma Dutu: wahrhaftiger Gott
O wongemi Tingididuuu, ino. Ini, ino ali: Geister der Vorfahren, los, hierher, los
jini: oft störende feine Geister

Quelle

Mangunwijaya, Y.B. (1987): *Ikan-ikan Hiu, Ido, Homa*. Sebuah Novel Sejarah. Cet. 2. Jakarta: Djambatan.

Übersetzung und **Titel** für diese Passage aus dem Roman von *Michael Groß*

Doris Esche

Was bewirken Betelblatt und Betelnuss?

Doris Esche stellte ihre Sammlung von Heilpflanzen in Indonesien und deren Anwendung in einem Manual schon 1989 vor. Die dort heimischen Heilpflanzen haben den Vorteil, dass sie in ländlicher Ungebung oder in den Hausgärten wachsen und von den Menschen selbst leicht als Heilmittel zubereitet werden können. Das Konzept der *„Apotik Hidup"*, der lebendigen Apotheke, kombiniert traditionelle Elemente mit denen moderner Gesundheitsvorsorge und zielt auf die ländliche Bevölkerung im Umbruch. Es soll nicht notwendige moderne Medikamente ersetzen, wenn sie erforderlich sind, sondern Esche weist deutlich darauf hin, wann ein Arzt aufgesucht werden sollte. Ihr Handbuch erschien zunächst auf Indonesisch im Rahmen der GTZ und mit Hilfe verschiedener indonesischer Gesundheitsorganisationen.

In einem ersten Teil des Handbuchs werden Gesundheitsprobleme und Erkrankungen kurz umrissen und Heilpflanzen genannt, die dagegen helfen, im zweiten Teil werden die Heilpflanzen und ihre günstigen Wachstumsbedingungen nebst ihren Wirkungen auf bestimmte menschliche Organe bildhaft vorgestellt. Schauen wir z.B., was gegen Fieber helfen kann. Fieber kann einhergehen mit Energieverlust, schmerzenden Muskeln und Gelenken, Empfindungen von Schwindel, Appetitverlust, möglicher Erkältung mit Husten.
Dagegen werden als Hilfen genannt:
Junge Kokosnuss, deren Wasser täglich getrunken werden soll, solange das Fieber anhält; Hibiskusblätter, nur äußerlich anzuwenden: eine Handvoll Hibiskusblätter werde zerstoßen mit einigen Tropfen Wasser. Die Paste werde über den ganzen Körper verteilt und dies regelmäßig wiederholt.

Hier finden wir auch die Betelblätter, die ebenfalls nur äußerlich anzuwenden sind: Man zerreibe einige alte, trockene Betelblätter mit etwas Salz in den Händen. Die entstandene Paste soll auf die Schläfen und zu beiden Seiten der Wirbelsäule aufgetragen werden. Die Anwendung soll oft wiederholt werden. Bei Kindern ist sie sehr effektiv.
Weiterhin werden zum Bereich Fieber genannt: Schalotten, auch nur mit äußerlicher Anwendung: einige Schalotten werden geschält und zu einer Paste zerstoßen, die dann über den ganzen Körper verteilt werden soll. Oder: eine Handvoll Indian Pennywort-Blätter werden zu einer Paste zerstoßen. Man füge zwei Gläser abgekochtes Wasser hinzu und einige zerdrückte und geröstete Knoblauchzehen, Salz und frischen Limonensaft und trinke 2-3mal am Tag ein Glas davon.
Oder man koche eine Handvoll Creat-Blätter in drei Glas Wasser, bis ein halbes bleibt. Nach Abkühlen und Durchseihen trinke man 3x täglich ein halbes Glas.

Eine Behandlung mit Betelnuss bei Magendruck und -beschwerden sieht so aus: Man zerreibe eine halbe Betelnuss in einem Glas heißen Wassers. Wenn es lauwarm ist, füge man

einen Teelöffel Honig hinzu und trinke dies vor dem Schafengehen. Bei diesen Beschwerden werden außerdem als Heilmittel genannt: *Temu giring* besonders für Kinder; Knoblauch, von dem 3 Zehen gut gekaut und geschluckt werden und sogleich ein Glas heißes Wasser hinterher; dies 1-2 mal täglich. Ananas, Haut der Granatapfelwurzel und Papaya-Samen mit einer reifen Fruchtscheibe.



Abb. links: Betelblätter



Abb. rechts: Betelpalme mit Früchten (Nüssen)

Betelblatt

(lateinischer Name: *Piper betle L*)

Lokale Namen

Sumatra	Banub, belo, demban, burangir, ibun, serasa, seweh, sihe, sirie, cambai
Jawa	Seuhreuh, sedah, suruh, sere
Kalimantan	Uwit, leut, buyu, ayap, uro sepa, dawai, udah, sipa, laur, kakam, bab, luat, rawut, sirih
Sulawesi	Kondama, balas, dontile, biu, ganjeng, gapuru
Nusatenggara	Base, sedah, leko, kuta, kowak, kenana
Bali	Base, sedah, suruh, sirih

Indikation	**Pflanzenteil**	**Effekt**
Fieber	Blätter	senken das Fieber
Augeninfektionen	Blätter	wirken antibakteriell, antiseptisch
Mundgeschwüre	Blätter	wirken antiseptisch

Husten	Blätter	Expektorans
Stillen	Blätter	reduzieren den Milchfluss (Kompresse)
Hautirritationen, Wunden, Schwellungen	Blätter	wirken antiseptisch

Betelnuss
(lateinischer Name: *Areca catechu L.*)

Lokale Namen

Sumatra	Pineng, pineung, pinang, batang mayang, batang punang, batang bangkah, pining, boni
Jawa	Jambe, penang, wohan
Kalimantan	Gahat, gehat, kahat, taan, pinang
Nusatenggara	Buah jambe, bua, winu, pua, wenji, keu, ua, ehu, wua, tilade, glok
Sulawesi	Luhuto, luguto

Indikation	**Pflanzenteil**	**Effekt**
Husten	Nuss	Expektorans
Unterernährung	Nuss	verstärkt Appetit
Diarrhoe	Nuss	kontrolliert Diarrhoe
Menstruation	Nuss	induziert Menstruation
Blase	Nusshaut	Diuretikum
Verstopfung	Nusshaut	laxativ
Würmer	Nuss	tötet die meisten Wurmarten
Wunden	Nuss, Blätter	wirkt antiseptisch

Quelle
Doris Esche: *How to use herbal medicines.* GTZ GmbH 1989

Auswahl und **Übersetzung** *Helga Blazy*

Nicole Weydmann

Die indonesische Jamu-Medizin zwischen Tradition, Moderne und Covid 19

Seit seiner Entdeckung dominiert das Coronavirus SARS-CoV-2 global den öffentlichen Diskurs, das politische Handeln und die individuellen Lebenswelten. Die weltweite Ausbreitung der Covid-19 Pandemie versetzt die Menschen weltweit nun seit fast 2 Jahren in den Krisenzustand und fordert Gesellschaften heraus, die gewohnten Strukturen des gesellschaftlichen Miteinanders neu zu ordnen und zu hinterfragen (Seijts & Milani 2020). War die Covid-19-Krise primär rein eine Gesundheitskrise, sind inzwischen die ökonomischen und sozialen Auswirkungen ebenso weitreichend. Um im folgenden der Frage nachzugehen, welche Rolle die traditionelle Kräutermedizin Javas in der Bekämpfung der Covid-19-Pandemie spielt oder auch spielen kann, bedarf es zuvor einiger grundlegender Betrachtungen: einer grundlegenden Definition und historischen Einordnung der *Jamu* Heilkunde, Einblicke in das Wirkprinzip von *Jamu* sowie in die subjektive Perspektive von Ibu Rini[1], bevor ich dann der Rolle von *Jamu* in der Covid-19-Pandemie nachgehe und schließlich am Ende der Erwägung, ob nicht grundlegend doch alles eine Frage des Geldes ist.
Wesentlich für die Betrachtung von Covid-19 in Indonesien ist ein Verständnis für die grundlegend pluralistische Struktur des indonesischen Gesundheitssystems. Die Anwendung traditioneller und alternativer Medizin oder einer Kombination aus naturwissenschaftlicher Behandlung mit anderen medizinischen Zugangsweisen ist ein weit verbreitetes Phänomen in ganz Indonesien (vgl. Ferzacca 2001; Weydmann 2019; Woodward 2011; unter anderen).

Die ethnische Vielfalt der indonesischen Gesellschaft spiegelt sich auch in einem vielfältigen lebendigen Gesundheitswesen, das neben der naturwissenschaftlichen Medizin der Kliniken und Arztpraxen auch traditionelle, alternative und komplementäre Ansätze der medizinischen Versorgung ermöglicht, wie beispielsweise die *Jamu*-Medizin und die Traditionelle Chinesische Medizin neben traditionell lokalen *Kejawen* Praktiken und anderen religiösen/spirituellen Zugängen zu Heilung, mit ihren diversen Schamanen und Heilenden. All diese unterschiedlichen Zugangsweisen zu Heilung bilden gemeinsam das bunte und vielfältige Gesundheitssystem Indonesiens. Im Kontext der Covid-19-Pandemie erlebte nun insbesondere die traditionelle Heilkräutermedizin *Jamu* eine Renaissance.

Die traditionelle Heilkräutermedizin *Jamu*

Pflanzliche Heilmittel ohne chemische Zusätze werden im malaiischen Sprachgebrauch *Jamu* genannt. Die Darreichungsform der materia medica variiert vom traditionellen heißen Aufguss der verschiedenen Kräuter und Wurzeln über Salben und Pasten bis zu industriell gefertigten Instant-Mischungen, Pillen und Kapseln. *Jamu*-Medizin ist im ganzen Land weithin bekannt und erfreut sich dabei Beliebtheit in allen gesellschaftlichen Schichten; eine Studie von 2017 zeigte, dass entgegen der landläufigen Meinung, *Jamu* wäre

ausschließlich eine Medizin der armen und ungebildeten Unterschicht, gerade städtische Haushalte mit höherem Bildungsstand und einem offiziellen Beschäftigungsverhältnis die traditionellen Heilzugänge gegenüber den naturwissenschaftlichen Ansätzen von Medizin bevorzugten (Nurhayati & Widowati 2017). Die Medizin bietet hier in unterschiedlichen lokalen Kontexten jeweils spezifische Rezepturen für fast jedes Volksleiden an (Beers 2001; Hull 1979; Tuschinsky 1992). Allerdings konzentrieren sich die *Jamu*-Hausmittel nicht ausschließlich auf Alltagserkrankungen, so dass auch für schwere Erkrankungen wie verschiedene Krebsformen, Herzinfarkt und Diabetes unterschiedliche Heilkräutermischungen und Verabreichungsformen angeboten werden.

Grundlegend ist die Verwendung von Kräutern, Wurzeln und Rinden jedoch nicht auf den kurativen Bereich beschränkt, sondern findet auch in der Küche sehr regelmäßige Verwendung, so dass insgesamt zwischen zwei Arten von *Jamu*-Verwendung differenziert wird (Beers 2001; Horikoshi-Roe 1979; Salan & Maretzki 1983; Tuschinsky 1992): Die erste Zugangsweise konzentriert sich auf das weite Feld der Heilung von Erkrankungen aller Art, während die zweite Zugangsweise sich auf die Krankheitsprävention und die ganzheitliche Steigerung von körperlichem Wohlbefinden und Fitness konzentriert. In diesem Feld des Wohlbefindens und der Fitness wird auch sehr prominent die Steigerung und Verbesserung der sexuellen Leistungsfähigkeit adressiert. Die bekannteste *Jamu*-Mischung ist hierbei *Sehat Lelaki*, die darauf abzielt, den männlichen Körper gesund zu halten, und *Kuat Lelaki*, um die Kraft von Männern zu erhalten, wohingegen *Galian Singset* den Körper von Frauen fit und schlank halten und deren weibliche Attraktivität erhöhen soll. Gemein ist diesen Mitteln, dass sie immer eine vorherrschende sexuelle Konnotation haben. Neben dieser sexuellen Orientierung gibt es noch eine weitere Ebene der allgemein sozial orientierten *Jamu*-Mittel, die beispielsweise auf eine liebevolle Harmonie innerhalb der Familie oder die Verbesserung der Ausstrahlung einer Person abzielen (Beers 2001). Entsprechend ist den Anwendungsbereichen von *Jamu*-Medizin nahezu keine Grenze gesetzt, da alle Bereiche von Körper, Geist und Seele mit den entsprechenden *Jamu*-Mischungen angesprochen werden können.

Die Geschichte der Jamu-Medizin

Die traditionelle *Jamu*-Medizin wurde von Christine Tuschinski als ‚die Medizin ohne Geschichte' beschrieben (Tuschinsky 1992:12), da schriftliche Überlieferungen der *Jamu*-Heilkunde nur schwerlich zu finden sind. Erste historische Belege für die *Jamu*-Medizin finden sich in den Wandreliefs des Borobodur Tempels bei Yogyakarta, die auf das 8. - 9. Jahrhundert datiert werden. Allerdings sind sich Experten einig, dass die Verwendung von *Jamu*-Heilkräutern bereits in die Frühgeschichte der Menschen in diesem Gebiet zurückzuverfolgen ist (ebd.). Dies wird auch durch die Funde von jungsteinzeitlichen Mahlsteinen und Mörsern im Nationalmuseum in Jakarta deutlich, da Untersuchungen aufzeigen

konnten, dass die dort ausgestellten Werkzeuge zum Zermahlen von Pflanzen und zur Herstellung von Pflanzenpudern und Pflanzenextrakten genutzt wurden. Aufgrund des Mangels von schriftlichen Überlieferungen können über die frühe Geschichte der *Jamu*-Medizin, deren Entwicklung und den möglichen Einflüssen anderer Heilsysteme nur Vermutungen angestellt werden. Naheliegend ist die Vermutung, dass sehr frühe Impulse von chinesischer Seite kamen, da durch Wanderbewegungen bereits 3000 v. Chr. Austausch nachzuweisen ist.
Die Wandreliefs des Borobodurs dokumentieren hingegen die frühen indischen Einflüsse und die sich daraus entwickelnde hindu-javanische Kultur. Die Wandreliefs zeigen neben der Herstellung und Verwendung von Heilkräuterextrakten auch verschiedene Formen von Heilmassagen, so wie sie auch wesentlicher Bestandteil in der Traditionellen Chinesischen Medizin, den japanischen Heilpraktiken und auch der indischen Ayurveda-Medizin sind und darin eine abgestimmte Einheit mit der Verabreichung von Medikamenten verordnet wird. Entsprechend werden in den Reliefs des Borobodur auch die Praktiken der *Kerokan* oder *Gua Sha*-Massage verdeutlicht. Diese Massagetechnik wird eingesetzt, um durch eine Stimulation der Haut die Durchblutung zu fördern, einen freien Fluss der Energiebahnen (Meridiane) im Körper zu unterstützen und das Entweichen von ‚eingetretenem Wind‘ zu begünstigen. Praktisch wird für diese Art der Massage eine geölte Münze wiederholt über die Haut geschabt, bis die Haut sich an den entsprechenden Stellen leuchtend rot oder schwarz verfärbt. Der Grad der Hautverfärbung wird hier als diagnostisches Instrument genutzt, und gibt entsprechend Erkenntnis über den Zustand der Patienten. Die hierbei bearbeiteten Körperbereiche (häufig Brust- und Rückenbereich, Arme, Hals und Kopf) leiten sich ebenfalls von dem Verlauf der Energiebahnen im Körper ab.

Zwischen dem 7. und 13 Jahrhundert erlebte der Buddhismus in Indonesien eine Blütezeit und hat damit auch entsprechende heilkundliche Einflüsse ins Land getragen. Bedauerlicherweise gibt es hierzu ebenfalls nur wenige Relikte. Im 14. Jahrhundert folgten dann die islamisch-arabischen Einflüsse auf die *Jamu*-Medizin, so dass hierdurch Elemente der arabischen *Unani* Medizin in die *Jamu*-Heilkunde Einzug gehalten haben. Dies bedeutet, dass die *Jamu*-Medizin keine ausschließlich lokal geprägt und angeschlossen geformte Heilkunde darstellt, sondern sich mit Einflüssen von chinesischer Medizin, von hinduistischen und buddhistischen Heilpraktiken, ebenso wie von der arabischen *Unani* Medizin stetig weiterentwickelt hat. Und auch von der europäischen Humoralmedizin lassen sich Elemente in der *Jamu*-Medizin nachweisen (vgl. Linser 1988).

In dieser Form war die *Jamu*-Heilkunde bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts einerseits die Volksmedizin der einfachen Menschen, die von *Dukun*[2] in den nahegelegenen Vierteln praktiziert wurde, und andererseits gab es auch immer einen Zweig der *Jamu*-Medizin, der durch die gelehrten Aristokraten an den javanischen Höfen weitergereicht wurde.

In den 1920ern setzte sich dann zunehmend eine Veränderung in der Produktionsweise von *Jamu* durch: bis dahin wurde *Jamu* traditionell zuhause produziert, um Familie, Verwandte und Nachbarn im Falle von Erkrankungen damit zu versorgen. Nur Überschüsse wurden dann zur Ergänzung des Lebensunterhalts an Abnehmende im nahen häuslichen Umfeld weiterverkauft. Bis hierhin war die Produktion von *Jamu* sowohl in der häuslichen Versorgung der Kranken als auch im Sektor der Kleinstproduktionseinheiten eine rein weibliche Domäne, so dass auch die Überlieferung des Heilwissens mündlich rein in der weiblichen Linie weitergegeben wurde. Die Kleinstproduktionen sind bis heute fester Bestandteil des javanischen Straßenbildes sowohl im städtischen als auch im ländlichen Raum. Die *Jamu* Verkäuferinnen werden *Jamu Gendong* genannt, was so viel bedeutet wie die ‚*Jamu* Tragenden'. Heutzutage sind es nur noch wenige, die die traditionell verwendeten schweren Glasflaschen mit frischen Kräuterpräparaten in Körben auf ihrem Rücken tragen, da alleine die Verwendung von Plastikflaschen deutlich das Gewicht reduziert, und häufig werden auch Fahrräder oder Motorräder zum Transport der schweren Körbe genutzt, um von Tür zu Tür zu ziehen oder an einem festen Standort die Medizin anzubieten.

In den 20er Jahren begannen dann einige innovative *Jamu*-Hersteller eine einträgliche Industrie zu entwickeln, indem sie systematisch *Jamu*-Produkte in Heimarbeit für den weiteren Verkauf produzieren ließen. Diese Entwicklungen mündeten schließlich in die heutige hochmoderne *Jamu*-Industrie. Die Unternehmen werden heute nach modernen Management-Methoden geleitet und orientieren sich an den Maßstäben der westlichen Pharmaindustrie. Entsprechend ist die Medizin auch nicht mehr die Medizin der Armen, sondern ein Wirtschaftszweig mit großen internationalen Unternehmen wie *Air Mancur*, *Djamu Djago* oder *Nyonya Meneer*, die eine Vielzahl von *Jamu*-Heilmitteln herstellen, die als Instant-Pulver, Tabletten oder Kapseln verkauft werden. Entsprechend konkurrieren *Jamu Gendong* heute mit großen industriellen Herstellern um den Absatzmarkt und *Jamu* bildet eine „wichtige ökonomische Säule für die Nation" (Prabawani 2017: 81). Im April 2020 berichtete die Zeitung *The Jakarta Post*, dass die Einnahmen von *Jamu*-Produkten während der Pandemie um bis zu 50 Prozent gestiegen seien, und sagte voraus, dass die Gewohnheit, *Jamu* zu trinken zur „neuen Normalität" werden wird und kündigte *Jamu* als „den neuen Espresso" an (Susanty 2020).

Mit der zunehmenden Attraktivität der *Jamu*-Produkte fand ebenfalls eine Anpassung an die Bedürfnisse der wohlhabenden und gutverdienenden gesellschaftlichen Mittel- und Oberschicht statt, so dass heute in den Städten auch vermehrt luxuriös ausgestattete *Jamu*-Lounges entstehen. Im Stil von traditionell javanischen *Joglo*-Häusern werden die Gäste in großzügiger und luftiger Atmosphäre begrüßt und stylisch orangene Leder-Sofas, seichte elektronische Ambiente-Musik im Hintergrund und selbstverständlich WLAN-Ausstattung angeboten. In dieser angenehmen Atmosphäre servieren Kellner*innen in traditi-

oneller javanischer Kleidung frisch zubereitete *Jamu*-Getränke in Tonkrügen, während die Gäste in der offenen Küche dabei zusehen können, wie in traditioneller Manier Wurzeln, Rinden und Blätter zu *Jamu* verarbeitet werden. Die umfassende Karte an *Jamu*-Getränken lehrt die Gäste neben den traditionellen Bezeichnungen auch die physiologische Wirkung des jeweiligen Getränks. Bemerkenswert ist dabei das breite Anwendungsspektrum, das neben den klassischen Anwendungsgebieten auch Erkrankungen umfasst, die erst durch moderne naturwissenschaftliche Diagnostik in den Horizont medizinischer Behandlung gerückt sind, so dass es auf diesen Karten ebenfalls *Jamu* zur Behandlung von erhöhten Harnsäure- oder Cholesterinwerten gibt oder eben auch zur Behandlung von Diabetes. *Jamu* wird somit heute häufig auch als komplementäre oder alternative Behandlungsform eingesetzt, um die medikamentöse Behandlung von Ärzten und Kliniken zu ergänzen oder zu ersetzen.

Ein öffentlicher Diskussionspunkt in dieser breiten Verwendung von *Jamu* ist die mangelnde Kontrolle von *Jamu*-Produkten, so dass es keine Institution oder Instanz gibt, die kontrolliert, welche Medikamente unter welchen Bedingungen als *Jamu* deklariert werden dürfen. *Jamu* ist daher ein ungeschützter Oberbegriff für alle Arten von Medikamenten auf Basis von Pflanzenbestandteilen.

Auf Befragung antworten die meisten NutzerInnen, dass *Jamu* archetypisch selbst hergestellte Medizin aus selbst gesammelten Pflanzen ist (vgl. Weydmann 2019). Anders sahen diese Antworten aus, wenn NutzerInnen nach industriell gefertigten *Jamu*-Produkten befragt wurden, denn hierbei war die Vermutung, dass diese Produkte deutlich weniger rein sind und sich darin vermutlich doch chemische Produkte wie Pestizide und andere chemische Produkte finden lassen. Entsprechend formulierten NutzerInnen von *Jamu* eine klare Vorliebe für die kleinen, transparenten Home Industries der *Jamu Gendong* gegenüber den unübersichtlichen und intransparenten Produktionsprozessen der großen industriellen Hersteller (ebd.).

Wirkprinzip der Jamu-Medizin

Jamu-Medizin lässt sich zu den ganzheitlichen Medizintraditionen zählen, in denen Krankheiten nicht nur auf Grundlage ihres physischen Erscheinungsbildes, sondern auf allen Ebenen von Körper, Geist und Seele erfasst und behandelt werden. In diese Betrachtungsweise fließen die zentralen Grundprinzipien des indonesischen Weltbildes mit ein, welches beispielsweise das Streben nach umfassender sozialer Harmonie (*Rukun*-Prinzip[3]) und die eigene Wesensbestimmung im kosmischen Gefüge (*Hormat*-Prinzip[4]) umfassen.
Die heutigen *Jamu*-Produkte konzentrieren sich dabei im Wesentlichen auf eine Differenzierung und Kategorisierung der körperlichen Zustände in heiße und kalte Erkrankungen. Hierbei wird jedoch kein binäres System angewendet als vielmehr ein abgestuftes System

des Gesamtzustandes einer Person: entsprechend können sowohl kalte als auch heiße Zustände gleichzeitig im Körper auftauchen und verschiedene körperliche Bereiche unterschiedlichen Elementen zugeordnet werden. Darauf abgestimmt werden Getränke, Speisen und auch Medikamente als wärmend oder kühlend klassifiziert, unabhängig von der Temperatur der Speisen selbst. Kühle (*sejuk*) wird hierbei als optimale Bedingung für Gesundheit und Wachstum angesehen, und Wärme (*panas*) gleichgesetzt mit Lebensenergie. Beide Klassifikationen haben dabei sowohl positive wie negative Eigenschaften, so dass die Kühle zwar einerseits gute Bedingung für Wachstum und Fruchtbarkeit bietet, gleichzeitig aber auch ein Anzeichen von wenig Blut und Schwäche darstellt. Dagegen wird die Hitze gleichgesetzt mit Lebenskraft, die dabei aber auch Unruhe und Unbeherrschtheit mit sich bringt. Die Kunst der Verordnung von *Jamu*-Medizin liegt darin, die verschiedenen Qualitäten einer Erkrankung in der Zuordnung der Elemente zu erkennen und dann entsprechend die passenden Heilkräuter zusammenzustellen.

Subjektive Perspektiven auf die Nutzung von Jamu: Die Geschichte von Ibu Rini[5]

Im Rahmen meiner Studie über die Nutzung von traditioneller und komplementärer Medizin in Indonesien habe ich Frauen nach ihrem Nutzungsverhalten des medizinischen Systems befragt. Im Folgenden stelle ich Ihnen eine meiner Interviewten vor:
Ibu Rini war zum Zeitpunkt des Interviews 56 Jahre alt und verwitwet. Ihr Mann ist direkt nach der Geburt ihres zweiten Kindes bei einem Unfall verstorben, so dass sie die Kinder alleine großziehen und versorgen musste. Ibu Rini hat 3 Jahre lang die Grundschule besucht und hat dort Schreiben, Lesen und Rechnen gelernt. Sie hat einige Reisfelder geerbt und verdient ihre Einnahmen vornehmlich als Reisbäuerin. Da der Reisanbau große Spitzen in der Arbeitsbelastung hat, wie bspw. beim Setzen der Reissetzlinge und dem Ernten des Reises, und sie dies alleine nicht bewerkstelligen kann, hat sie sich mit anderen Frauen im Dorf zusammengetan und bewirtschaftet die Felder im Kollektiv. Darüber hinaus engagiert sie sich seit einigen Jahren, seitdem die Kinder erwachsen und eigenständig sind, in Funktion des RT (*Rukun Tetangga* - Nachbarschafts-Vorsitzende) und ist dementsprechend Ansprechpartnerin für alle Belange der Nachbarschaft. Für diese Aufgabe erhält sie jedoch keinen Lohn.

In gesundheitlichen Fragen wirkt Ibu Rini sehr autonom auf mich. Auf meine Frage nach ihrem ersten Impuls bei der Behandlung von Krankheiten antwortet sie spontan, dass sie erst mal einfach nur schläft und abwartet. Aus ihrer Erfahrung lohnt sich das Abwarten und den Zustand ein wenig auszuhalten, dann erledigten sich die meisten Krankheitssymptome auch schon wieder von alleine. Unterstützend nutzt sie dann manchmal die *Kerokan* Massage. Hierfür bittet sie ihre Nachbarin, zu ihr zu kommen und ihr mit einer alten javanischen Münze und *Minyak Kaju Putih* (Eukalyptusöl) den Rücken, Hals und Brust zu schaben. Außerdem geht sie zum Markt und kauft dort frische Zutaten, um *Jamu* zu

kochen. Schnelle Lösungen mit Tabletten und Instantdrinks sind für sie kein angemessener Umgang, denn aus ihrer Sicht braucht es die Ruhe des Kochens und Zubereitens der *Jamu*, damit sie auch wirklich wirksam sind. Auch ist sie der Meinung, dass die modernen *Jamu* so produziert werden, dass sie gut schmecken; aus ihrer Sicht muss *Jamu* jedoch nicht gut schmecken und kann gerne sehr, sehr bitter sein, das wichtige ist doch, dass es wirkt und nicht zu teuer ist.

Grundlegend hat Ibu Rini große Zweifel an der Gründlichkeit der Arbeit von Ärzten, oder sie würden gründlich arbeiten, es dann aber verpassen darüber ausreichend zu sprechen – da ist sie sich nicht sicher. Aus ihrer Sicht wäre es wesentlich, wenn Ärzte ihren Patienten ihr komplettes Wissen preisgeben würden und entsprechend die Patienten nicht nur untersuchen, sondern auch befragen und am Ende auch erzählen, was sie denken, genau sagen, was sie glauben, welche Erkrankung darunter liegt und welche Behandlungen möglich wären. Wesentlich wäre ihr dabei auch, dass die Ärzte sagen, wenn sie sich nicht sicher sind, wenn es Gefahren bei der Behandlung gibt oder sie manchmal vielleicht auch nicht wissen, welche Behandlung helfen könnte. Und wichtig wäre ihr, auch frühzeitig zu erfahren, welche Kosten eine Behandlung mit sich bringt und ob diese Behandlung eigentlich grundlegend eine Besserung bringen wird. Daher fordert sie die Ärzte auf, neben ihrer Professionalität auch als Menschen Rat zu erteilen und nicht nur im Interesse der eigenen ökonomischen Interessen zu beraten. Hierbei räumt Ibu Rini ein, dass es natürlich auch bei den Ärzten unterschiedliche Menschen gibt und es beim manchen Ärzten ehrlicher zugeht als bei anderen.
Aus Ibu Rinis Erfahrung spielen ihre eigenen Interessen bei Arztbesuchen jedoch nur eine untergeordnete Rolle, da aus ihrer Sicht die Ärzte in erster Linie ihre eigenen Interessen verfolgen und damit ihren eigenen Vorteil im Sinn haben. Sie ist der Meinung, dass die Ärzte durch den Verkauf von Medikamenten ihr eigenes Einkommen stärken können und damit die Rechnung für die Patienten entsprechend höher ausfällt. Sie vermutet dies auch als Hintergrund, weshalb die meisten Ärzte ihr von der Nutzung von *Jamu* und *Kerokan*-Massagen abraten, da die Ärzte dabei keinerlei Verdienstmöglichkeit haben. Hinter dem Profitinteresse der Ärzte sieht Ibu Rini jedoch nicht ursächlich charakterliche Fehlleitungen als vielmehr ein grundlegendes systemisches Problem, da das Medizinstudium in Indonesien viel zu teuer wäre, und die Ärzte daher im Anschluss durch ihre Untersuchungen viel Geld verdienen müssten, um ihre Schulden zurück zu zahlen. Daher ist es kein Wunder, dass die Ärzte dann vor allem auf das Geld aus wären. Daher setze sie komplett auf *Jamu* und *Kerokan*, denn damit sei sie unabhängig!

Dieser kurze Einblick in eines meiner Interviews macht sehr deutlich, dass die NutzerInnen die *Jamu*-Heilkunde auch immer in Bezugnahme zu anderen Heilpraktiken nutzen, beschreiben und bewerten. Das von Ibu Rini formulierte Misstrauen gegenüber Ärzten und

dem indonesischen Gesundheitssystem ist weit verbreitet, und so wurden in den Medien, neben den strukturellen Schwierigkeiten einer flächendeckenden Gesundheitsversorgung, auch zahlreiche Fälle von systematischer Korruption im Gesundheitswesen prominent dargelegt. Dabei werden insbesondere die Nähe zwischen medizinischen Diensten und pharmazeutischer Industrie als Kernproblem diskutiert als auch die Kommerzialisierung und des „zur Ware werden" von traditionellem Heilwissen durch die Vereinnahmung von industriellen Pharmaunternehmen.

Jamu und die Covid-19-Pandemie

Wie bereits erläutert, ist die Struktur des indonesischen Gesundheitssystems grundlegend pluralistisch, so dass neben den naturwissenschaftlichen Ansätzen von Medizin auch zahlreiche andere medizinische Systeme und Konzepte von Krankheit, Gesundheit und Heilung angesprochen werden. Entsprechend naheliegend ist es, dass auch direkt mit Auftreten der Covid-19-Pandemie diese unterschiedlichen Perspektiven in der Deutung von SARS-CoV-2 sowie den Zugangsweisen an Prävention und Behandlung eine Rolle gespielt haben. Ein zentrales Moment in den ersten Wochen war hier eine holistische Perspektive auf die Grundkonstitution des Menschen, so dass mit Ausbruch der Pandemie indonesische Medien sowie politische Amtsträger die Bevölkerung insbesondere aufforderten, ihre Abwehrkräfte zu stärken, um sich präventiv vor einer Infektion mit Covid-19 zu schützen.

Grundlegend ist hierbei der Gedanke, dass der Mensch mit seiner Umwelt in Balance ist (*Rukun*-Prinzip) und durch eine frische und gesunde Ernährung mit möglichst wenigen künstlichen und industriellen Elementen diese Balance gestärkt werden kann. Entsprechend ist eine weitverbreitete Meinung, dass die ländliche Bevölkerung viel gesünder lebt im Vergleich zur städtischen Bevölkerung, da dort die frische Luft, der unmittelbare Kontakt zu Pflanzen und Tieren sowie die Versorgung mit frischen Lebensmittel zu einer Balance von Körper, Geist und Seele führt.

Die Tatsache, dass die ersten Infektionen mit SARS-CoV-2 in den Städten auftraten und dort auch im Verlauf der Pandemie starke Ausbruchsherde deutlich wurden, hat die Einschätzung von der konstitutionellen Disposition in den Städten gestärkt. Die *Jamu*-Medizin wurde hierbei zu einer großen Hoffnung für viele, so dass auch Politiker öffentlich auf die vermehrte Nutzung von *Jamu* verwiesen, insbesondere solchen, die das Immunsystem stärken, da, solange ein Körper über ausreichend Abwehrkräfte verfüge, auch eine Covid-19-Erkrankung ohne jede weitere Behandlung ausheilen könne. Bereits Mitte März erschienen entsprechend Berichte, dass der indonesische Präsident Joko Widodo (Jokowi) seit der Ausbreitung von SARS-CoV-2 nun dreimal täglich eine Mischung aus rotem Ingwer, Zitronengras und Kurkuma trinke und diese mit seiner Familie und KollegInnen teilen würde. Er sei überzeugt, *„dass ein Kräuterkonzentrat vor einer Ansteckung mit dem Coronavirus*

schützen kann". Diese Haltung des Präsidenten wurde von zahlreichen PolitikerInnen und Menschen des öffentlichen Lebens unterstützt, so dass auch andere auf den Nutzen von *Jamu*-Medizin hinwiesen, und beispielsweise dann auch das Bezirksgesundheitsamt von Situbondo in Ostjava die Presse einlud zu dokumentieren, wie alle SchülerInnen der Elementarschulen mit gratis *Jamu*-Getränken zur Prävention von Covid-19 versorgt wurden. Nachdem diese Strategie des Präsidenten massiv unter öffentliche Kritik geraten war und in deutlichem Kontrast zu den internationalen Empfehlungen von Hygiene und Prävention der WHO stand, wurden die öffentlichen Empfehlungen schnell korrigiert und betont, dass pflanzliche Heilmittel und *Jamu* in der Lage seien, die Symptome von Infektionskrankheiten zu lindern, jedoch ein grundlegendes Abwenden von Infektionen damit nicht möglich wäre.

Medizinischer Pluralismus ist grundlegend darauf angewiesen, dass innerhalb eines medizinischen Systems mehr als nur eine medizinische Deutungshoheit zugelassen wird, so dass mehr medizinische Komplexität entsteht, wenn unterschiedliche Perspektiven präventive und kurative Maßnahmen beratschlagen. Eine Herausforderung in Indonesien ist dabei definitiv, die verschiedenen Perspektiven für die Bekämpfung der Pandemie zu mobilisieren und öffentliche Narrative zu entwickeln, die keine der medizinischen Zugangsweisen kategorisch ausschließt. Denn klar ist, dass die strukturellen und gesundheitlichen Herausforderungen der Pandemie es nötig machen, dass alle medizinischen Kräfte zusammenwirken. Neben dem naturwissenschaftlichen Zugang der AHA+L Regeln und der klinischen Versorgung der Schwerstkranken, hat sich in Indonesien entsprechend ein neuer Markt mit ‚Corona-*Jamu*'-Produkten entwickelt. Bei genauerer Betrachtung wird deutlich, dass hier die traditionellen Rezepturen zur Stärkung des Immunsystems auf Basis von Kurkuma und Ingwer Verwendung finden, oder auch lokale Dauerbrenner wie *Wedang Uwuh*, eine Spezialität aus der Region Yogyakarta, welche traditionell zur Vorbeugung von Erkältungen, zur Erwärmung des Körpers und zur Stärkung des Immunsystems Verwendung findet und im Kontext von Covid-19 als zentrales Mittel bei Covid-19 beworben wird.

Die Frage, inwieweit bei Corona *Jamu* tatsächlich wirksam bei der Prävention und Behandlung einzusetzen ist, lässt sich leider wissenschaftlich nicht beantworten, da die systematische Forschung zur Wirksamkeit von *Jamu*-Medizin nach wie vor an den Fragen von Standardisierung strauchelt. Gleichzeitig lohnt sich hier jedoch ein Blick auf die phytotherapeutischen Forschungen in China, in der die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) in der klinischen Forschung bereits etabliert ist und entsprechend auch zum Kontext von Covid-19 bereits valide Ergebnisse und klinische Studien vorliegen. Auf dieser Basis werden in China verschiedene Heilkräutermischungen zur Prävention und klinischen Behandlung von Covid-19 Symptomen empfohlen. Eine systematische Erhebung der verordneten TCM-Medikationen zeigt, dass durch die präventive Medikation mit bestimmten Heilkräutern das Immunsystem so gestärkt werden kann, dass die viralen pathogenen Faktoren reduziert

werden können (Zhou et al. 2020). Wie von Hartanti et al. (2020) nachgewiesen wurde, gibt es zwischen den TCM-Medikationen, die offiziell in China empfohlen werden und inzwischen auch in der post-infektiösen Behandlung von Long-Covid Anwendung finden, sehr viele Analogien zu den indonesischen ‚Corona-*Jamu*'-Produkten. Dennoch muss an dieser Stelle deutlich gemacht werden, dass aufgrund mangelnder Standardisierung von nicht industriellen *Jamu*-Produkten die Produktionsweise und Zusammensetzung nicht gewährleistet werden kann und entsprechend der Konsum von nicht standardisierten Produkten nicht zu empfehlen ist.

Am Ende doch alles nur eine Frage des Geldes?

Während die öffentlichen Debatten über die Nutzung von *Jamu* im Kontext der Covid-19-Pandemie weitergehen, ist eine Tatsache allerdings bereits klar: Die aktuelle Krise von Covid-19 bietet eine große Chance für die *Jamu*-Industrie. Der Leiter der *Indonesian National Agency of Drug and Food Control (Badan Pengawas Obat dan Makanan*, BPOM) erklärte 2020, dass allein im Zeitraum von Januar bis Juli 2020 eine beachtliche Anzahl von 178 neuen Genehmigungen für traditionelle medizinische Heilmittel, drei Phytopharmaka und 149 lokale Präventionsmittel mit Wirkung zur Stärkung des Immunsystems erteilt wurden. Darüber hinaus unterstützt BPOM die Forschung an acht pflanzlichen Produkten zur Bekämpfung der Symptome von Covid-19. Die *Jakarta Post* prognostizierte auf dieser Grundlage bereits „eine strahlende, post-pandemische Zukunft für indonesische *Jamu*" (Susanty 2020). Und so überrascht es auch nicht, dass *Sido Muncul*, einer der großen indonesischen *Jamu*-Hersteller im August 2020 bekannt gab, dass sich „eine Chance inmitten der Covid-19-Pandemie" ergeben habe und das Unternehmen die Möglichkeit habe, in den saudi-arabischen Markt zu expandieren[7].

Gegenüber diesen wirtschaftlichen Chancen für die lokale *Jamu*-Industrie steht gleichzeitig die Tatsache, dass die Covid-19-Pandemie die ärmsten Bevölkerungsschichten besonders schwer trifft. Der UNESCO-Bericht[8] über die Auswirkungen von Covid-19 in Indonesien hebt eindeutig hervor, dass schutzbedürftige und marginalisierte Gruppen wie Arme, Frauen und behinderte Menschen in besonderem Maße unter den Herausforderungen der Pandemie und den damit verbundenen Schutzmaßnahmen leiden. Der Oberste Gerichtshof hat zwar die geplanten Erhöhungen der Prämien für das *Nationale Krankenversicherungssystem* (BPJS *Kesehatan*) aufgehoben. Gleichzeitig ist das indonesische Gesundheitssystem so mangelhaft aufgestellt, dass selbst indonesische PolitikerInnen die Bevölkerung aufrufen, Geld für *Jamu* auszugeben, um mit der Covid-19-Krise fertig zu werden. Vor dem Hintergrund der Covid-19-Pandemie und den damit verbundenen Strategien zur gesundheitlichen Versorgung wird deutlich: Die Auswirkungen der Covid-19 Pandemie in Indonesien sind insbesondere eine Frage des ökonomischen Hintergrunds, für jede und jeden Einzelnen, aber auch im internationalen Kontext.

Dies wird nicht zuletzt deutlich, wenn wir uns die Vergabepraktiken für die Covid-19-Impfstoffe vor Augen führen[9]. Auch wenn die Impfstoffvergabe inzwischen deutlich mehr Fahrt aufgenommen hat und inzwischen die meisten EinwohnerInnen Jakartas vollständig geimpft sind, haben weite Landesteile in den Außenbereichen nur schlechten oder keinen Zugang zu Impfdosen. Die Ausweitung der Zuständigkeiten des Militärs (TNI) ins Feld der inneren Sicherheit im Kontext der Covid-19-Pandemie (Presidential Instruction 6/2020) hat dazu geführt, dass das Militär neben der Aufsicht über die Einhaltung der Schutzmaßnahmen nun auch gemeinsam mit der Polizei (POLRI) für die landesweite Verteilung der Impfstoffe zuständig ist (Fealy 2020). Die seit der Pandemie zunehmende Beteiligung von Militär (und Geheimdiensten) im zivilen Leben offiziell als effiziente und effektive Möglichkeit zur Bekämpfung der gesundheitlichen Krise zu propagieren, steht definitiv entgegen, dass gegenüber dem Militär seit langem Vorwürfe über schwere Menschenrechtsverletzungen sowie anhaltende Vorwürfe der strukturellen Verknüpfung zwischen Militär und ökonomischen Eliten des Landes bestehen, so dass grundlegend ein Misstrauen gegenüber den Vergabepraktiken besteht, da auch hier zu vermuten ist, dass gewachsene Strukturen der systematischen Vetternwirtschaft und Korruption die Impfstoffvergabe unterwandern.

Anmerkungen

1 Name anonymisiert. Ibu Rini war Interviewte meiner Studie zu „Konzepten und Zugangsweisen der Nutzung von traditioneller und alternativer Medizin im städtischen Raum Yogyakartas" (vgl. Weydmann 2019)

2 Bezeichnung für einen javanischen Heiler, Magier und Zeremonienmeister (siehe Geertz 1960)

3 Vertiefende Literatur zum *Rukun*-Prinzip: Beatty 1999, 2005, 2009; Geertz 1960, 1973; Koentjaraningrat 1961; Magnis-Suseno 1988; Mulder 1996, 2005, 2011; u.a..

4 Vertiefende Literatur zum *Hormat*-Prinzip: Geertz 1960; Liebich 2003; Magnis-Suseno 1981; Tuschinsky 1992; unter anderen.

5 Folgender Abschnitt gibt Einblicke in die Studie von Weydmann (2019)

6 https://www.straitstimes.com/asia/se-asia/indonesia-president-joko-stokes-speculation-herbs-can-fight-coronavirus

7 https://voi.id/en/news/10917/now-the-saudis-can-drink-the-herbal-medicine-sido-appears-how-come

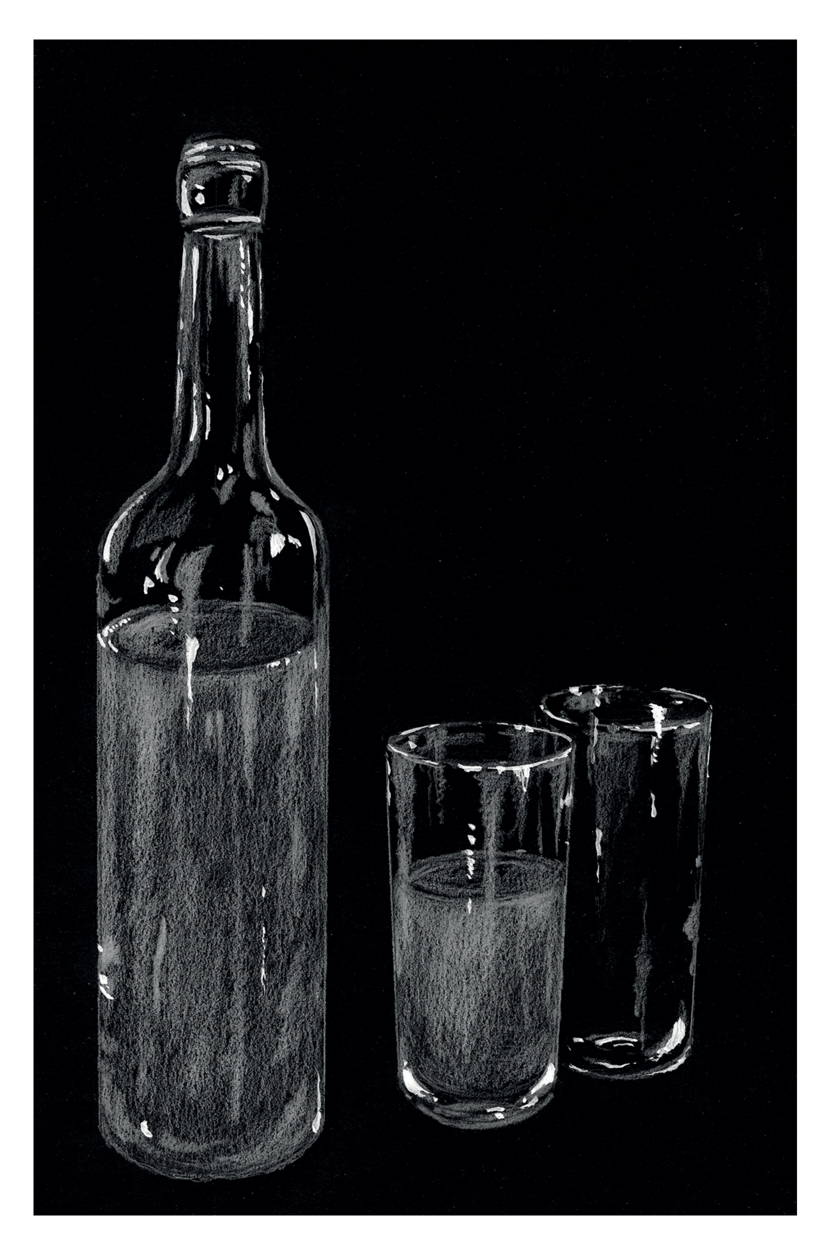
8 https://en.unesco.org/inclusivepolicylab/sites/default/files/analytics/document/2020/9/200825_Policy%20Report_Inequitable%20Impact%20of%20COVID%2019%20in%20Indonesia.pdf

9 https://www.bloomberg.com/graphics/covid-vaccine-tracker-global-distribution/contracts-purchasing-agreements.html

Literaturverzeichnis

Beatty, A. (1999). *Varieties of Javanese Religion*. Cambridge: Cambridge University Press.
Beatty, A. (2005). *Emotions in the Field: What are we talking about?* In: Journal of the Royal Anthropological Institute 11, 17–37.
Beatty, A. (2009). *A shadow falls: In the heart of Java*. Faber and Faber.
Beers, S. (2001). *Jamu - The Ancient Indonesian Art of Herbal Healing*. Singapore: Periplus.
Fealy, G. (2020). *Jokowi in the Covid-19 Era: Repressive Pluralism,Dynasticism and the Overbearing State,* Bulletin of Indonesian Economic Studies, 56:3, 301-323.
Ferzacca, S. (2001). *Healing the Modern in a Central Javanese City*. Durham: Carolina Academic Press.
Geertz, C. (1960). *The Religion of Java*. Glencoe: Free Press.
Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. New York: Basic Books.
Horikoshi-Roe, H. (1979). *Mental Illness as a Cultural Phenomenon: Public Tolerance and Therapeutic Process among Moslem Sundanese in West Java*. In: Indonesia 28,121-138.
Hull, V. (1979). *Women, Doctors, and Family Health Care: Some Lessons from Rural Java*. In: Studies in Family Planning, 10 (11-12), 313-325.
Koentjaraningrat (1961). *Some Social-Anthropological Observations on Gotong Rojong Practices in Two Villages of Central Java*. Monograph series: Modern Indonesian Project. Ithaca: Cornell University.
Liebich, E. (2003). *Scharlatanerie? Weit gefehlt! Jamu: Ein Beispiel traditioneller Medizin*. In: Südostasien, 19(3), 57-58.
Linser, I. (1988). *„Food is Medicine – Medicine is Food“* In: Pengobatan Tradisional dan perkembangannya. 98-105, Jakarta.
Magnis-Suseno, F. (1988). *Etika Jawa: Sebuah Analisa Falsafi Tentang Kebijaksana-an Hidup Jawa* [Javanese Ethics: A Philosophical Analysis of the Javanese Life Wisdom]. Jakarta: PT Gramedia.
Mulder, N. (1996). *The ideology of Javanese-Indonesian leadership*. In: Antlöv H. & Cederroth S. (eds.). Leadership in Java: gentle hints, authoritarian rule. Richmond: Curzon Press.
Mulder, N. (2005). *Inside Indonesian Society: Cultural Change in Java*. Yogyakarta: Kanisius Publishing House.
Mulder, N. (2011). *The Crux Is the Skin: reflections on Southeast Asian Personhood*. In: Journal of Current Southeast Asian Affairs, 30(1), 95-116.
Nurhayati, N. & Widowati, L. (2017). *The use of traditional health care among Indonesian Family*. In: Health Science Journal of Indonesia, July 2017, 30-35.
Salan, R. & **Maretzki, T.** (1983). *Mental Health Services and Traditional Healing in Indonesia: Are the Roles compatible*. In: Culture, Medicine and Psychiatry 7(4), 377-412.

Seijts, G. & **Milani, K.Y.** (2020). *The Myriad Ways in Which COVID-19 Revealed Character*. In: Organizational Dynamics, 14.05.2020, 100765.
Susanty, F. (2020). *Market reports paint a bright, post-pandemic future for Indonesian 'jamu'*. https://www.thejakartapost.com/news/2020/04/29/market-reports-paint-a-bright-post-pandemic-future-for-indonesian-jamu.html. [accessed 6th November 2021]
Tuschinsky, C. (1992). *Produktion,Handel und Konsumtion nicht-westlicher Medikamente in Südost-Asien: Malaiische Jamu in Singapore*. Hamburg: Lit Verlag.
Weydmann, N. (2008). *Wird Indonesiens Erbe der Menschheit verkauft? Die Auswirkungen der Implementierung des TRIPS-Abkommens auf die traditionelle Jamu Heilkräuterkunde in Indonesien und der Gestaltungsraum für mögliche Schutzmechanismen*. Diploma Thesis. [Internet]. Available from: https://www.asienhaus.de/public/archiv/ah-online-materialien7.pdf [accessed 6th November 2021]
Weydmann, N. (2019). *Healing is not just dealing with your body' – A Reflexive Grounded Theory Study Exploring Women's Concepts and Approaches Underlying the Use of Traditional and Complementary Medicine in Indonesia*. Berlin: Regiospectra.
Weydmann, N. (2020). T*he Recovery of Healthcare: A case study of Javanese medical practices and related discussions about pluralism in healthcare*. In: Visions for Sustainability Nr. 14.
Weydmann, N. & **Großmann, K.** (2020). *Corona in Indonesian and German Cartoons: Contested Medical Pluralism, Distrust in the State and Radicalization in Times of Crisis*. In: Philologie im Netz, PhiN 24/2020 : 523.
Weydmann, N., Großmann, K. Rahayu Tijaja, N.T.; Maribeth Erb (2020) *Healing in context - Traditional medicine has an important role to play in Indonesia's fight against the coronavirus*. Published on Focaal Blog September 8, 2020. Available from: https://www.focaalblog.com/category/blog/
Weydmann, N. & **Großmann, K.** (2021). *Jamu – Kräutermedizin ist gelebter Pluralismus*. In: südostasien, 1/2021. Available from: https://suedostasien.net/indonesien-jamu-kraeutermedizin-ist-gelebter-pluralismus/
Woodward, M. (2011). *Java, Indonesia and Islam*. Dordrecht: Springer.



Peter Berkenkopf *„Geheimnisvoll – Jamu"*
Zeichnung

Michael Groß

Geht deutsch *Zimt* auf eine Lehnübersetzung aus dem Malaiischen zurück?

In der Vorweihnachtszeit 2006 war Zimt (oder besser: waren bestimmte Zimtsorten) wegen eines zu hohen Kumaringehalts kurzfristig in Deutschland in die Schlagzeilen geraten, das war bald wieder vorüber. In hohen Dosen könne Kumarin, der natürliche Bestandteil des Zimts, krebserregend und leberschädigend wirken. Ob nun als Geschmacksgeber für ein bestimmtes Weihnachtsgebäck, in einem Zimttee oder als eine von vielen Zutaten für Lebkuchen war Zimt lange etwas Exotisches.

Bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts herrschte in Europa Unsicherheit über die Herkunft des Zimts. „Dessen ungeachtet war *ziment* bzw. *zymetrynden* oder *kanel* (von lat. canella ‚Röhrchen') im Mittelalter als kostbare und dementsprechend teuer gehandelte Spezerei ebenso hoch geschätzt wie als vielfältig – auch in Form von Räucherungen – verwendetes Arzneimittel, das u.a. gegen Sehschwäche, Husten und Schnupfen, Appetitlosigkeit, Mundgeruch und faules Zahnfleisch, Epilepsie, Schwindel und Gliederzittern, Herz- und Magenbeschwerden, Milz- und Leberverstopfung, Wassersucht, Nieren-, Blasen- und Gebärmutterleiden sowie gegen giftige Tierbisse wirksam sein sollte [...].“ Ein Heilmittel gegen so viele Beschwerden: das scheint darauf hinzuweisen, dass man sich beim Zimt unsicher war. „So läßt sich denn auch im mittelalterlichen Schrifttum nicht eindeutig erkennen, welche Zimtart unter dem Namen *cas(s)ia* oder *xilocas(s)ia* [...] und *cin(n)am(om)um* jeweils zu verstehen ist; dies um so weniger, als man die schon bei den antiken Autoren verwirrenden Angaben nicht nur weitgehend übernahm, sondern bisweilen auch miteinander vermengte bzw. verwechselte [...].“ [P. Dilg]

Im Etymologischen Wörterbuch von F. Kluge und im Etymologie-Duden wird übereinstimmend dt. *Zimt* (ältere Wortform *Zimmet*) über spätmittelhochdeutsch *zimet*, mittelhochdt. *zi(ne)min, zinment, zinmint*, althochdt. *zi(na)min, cinamon, cinimin*, latein. *cinnamum*, griech. *kinnamon* auf hebräisch *qinnamon* zurückgeführt. Im Wörterbuch von Kluge findet sich noch die Angabe: „entlehnt aus malay. *kayumanis* (aus *kayu* ‚Holz' und *manis* ‚süß', also ‚Süßholz')“. Laut Kluge wurde diese Ableitung anscheinend von G. Kahlo vorgeschlagen. Dieser hat zusammen mit R. Simon-Bärwinkel ein Wörterbuch *Deutsch – Indonesisch* vorgelegt. Darin findet man für Zimt allerdings nicht die Angabe *kayu manis*, sondern kulit manis (wörtlich „süße Haut/Rinde“) und für Zimtbaum *sintuk*. Ein Eintrag für Süßholz fehlt. In dem von E.-D. Krause/R. Simon-Bärwinkel herausgegebenen Wörterbuch Kamus Indonesia - Jerman findet man unter *kulit manis: „die in Indonesien übliche Zimtrinde, auch* Batavia-Kassia (von: *Cinnamomum burmanii*); *i w.* S. Zimt“. Man findet bei Krause/Simon-Bärwinkel ferner den Ausdruck *kulit lawang*: „*Lawang-Zimtrinde od. Culilawan*-Zimt (von: *Cinnamomum culilawan*)“. *Kayu manis* wird als „Süßholz

(Glycyrrhiza glabra)“ bestimmt. Im KBBI wird *kulit manis* erklärt als „Baum, dessen Rinde süß ist (wird oft als Grundlage für Gewürze und Arznei verwendet), *Cinnamomum burmani“; kayu manis* als „Holz, dessen Rinde süß ist, wird gewöhnlich als Grundlage für Gewürze verwendet, *Glycyrrhiza glabra“; kulit lawang* als „Baum, aus dessen Rinde man Gewürze macht, und sein Öl wird zu Arznei gemacht, *Cinnamomum culilawan*“. Die Angaben bei Karow/Hilgers-Hesse entsprechen denen im KBBI: *Kulit manis* „Zimt (Cinnamomum burmani)“, *kulit lawang* „Gewürzart (Cinnamomum culitlawan)“, *kayu manis* „Süßholz (Glycyrrhiza glabra)“. Bei Heuken steht unter Zimt der Eintrag: *kayu manis* (cinnamomum). Bei Echols/Shadily wird *kayu manis* als *cinnamon, kulit manis* als *cinnamon (bark)* wiedergegeben. Vielleicht war insgesamt der Einfluss des Javanischen stark, in dem *kayu manis* oder kayu *jangan* als Zimt wiedergegeben wird.

Krause/Simon-Bärwinkel geben *(pohon) sintuk* wieder als „ein Baum, dessen Rinde nach Zimt und Nelken riecht, pulverisierter Rindenextrakt als Badezusatz und für Haarwasser“. Im KBBI findet man unter *sintuk* zwei Lemmata: 1. „Baum, dessen Rinde gebraucht wird als Material für Arzneien und Haarwaschmittel (-reinigungsmittel) *Cinnamomum“* 2. *sintuk, bersintuk* „sich (den Körper) einreiben“; unter *menyintuk* findet man den Beispielsatz: „die Großmutter reibt sich den Körper mit Zitrone ein“; unter *menyintukkan* den Beispielsatz „er/sie wäscht sich im Fluss und reibt sich mit Zitrone und *langir* ein“ (*langir* wird bestimmt als „kleine Strauchart (Albizzia soponaria), Haarwaschmittel (Rinde von Albizzia soponaria)“). Die Beispielsätze lassen an eine etwas archaische Art des Sichwaschens denken. Karow/Hilgers-Hesse verweisen unter *sintok* auf *sintuk* „Zimmtbaum(rinde), Cinnamomum)“, *bersintuk* wird erklärt als „sich einreiben mit“, *menyintuk(kan)* als „einreiben mit“. Bei Echols/Shadily steht unter *sintuk/bersintuk/menyintuk* nur ein Bezug auf ‚einreiben’ (mit Öl).

Der Ableitung von Zimt aus *kayu manis* wurde mit dem Argument, Zimt habe mit Süßholz nichts zu tun, widersprochen. Dieses Argument muss bedacht werden. Was man im Deutschen unter Zimt und was man unter Süßholz versteht, stammt wirklich von zwei verschiedenen Pflanzenarten. Aber man muss aus mehreren Gründen genauer hinschauen: 1. Wortgeschichtlich miteinander verwandte und auf eine hypothetisch erschlossene gemeinsame Wurzel zurückgehende Wörter können in bestimmten Fällen unterschiedliche Pflanzen bezeichnen; vgl. z.B. dt. *Korn* für den kleinsten Bestandteil einer Getreideähre oder Rispe, das in einigen Regionen für Roggen steht, während *corn* im American English Mais bedeutet. Manche (viele?) Indonesier bezeichnen mit dem Wort *cemara* Kasuarinen und unterschiedslos die ganz anders gearteten fremden Tannen, Fichten, Kiefern. 2. Im Malaiischen kann Zimt tatsächlich durch einen Ausdruck bezeichnet werden, der „süßes Holz“ bedeutet – aber es gibt mit *sintuk* auch ein anderes Wort für Zimt(baum) und mit *kulit manis* und

kulit lawang andere Ausdrücke für Zimt. In dem nicht-malaiisch-polynesischen, Papua-Sprachen angenäherten Tobelo auf Halmahera wird eine Art von Zimt mit *masoi* bezeichnet.

Der Zimtbaum stammt, geografisch gesehen, aus Südchina und aus Sri Lanka (Ceylon): „die getrocknete und röhrenartig eingerollte (sofern nicht gepulverte), als wichtigsten Bestandteil ein ätherisches Öl enthaltende und daher charakteristisch duftende Zweiginnenrinde der Zimtbäume ist einmal die aus Südchina stammende, Chin. Zimtbaum genannte Zimtkassie (C. aromaticum Nees), die dort bereits im 3. Jt. genutzt und schon in vorchristlicher Zeit in den Nahen Osten exportiert wurde; zum anderen der auf Ceylon und in SW-Indien heimische Ceylon-Zimtbaum (C. verum J.S. Presl), dessen – im übrigen feinere - Rinde den Griechen und Römern ebenfalls bekannt war. Die zahlreichen im Handel befindlichen, nicht selten mit minderwertiger bzw. verfälschter Ware durchsetzten Zimtsorten erschwerten indes eine exakte Identifizierung." [P. Dilg] D.h. Ceylon-Zimtbaum (Cinnamomum verum J.S. Presl) ist in Sri Lanka/Ceylon, Zimtkassie (Cinnamomum aromaticum Nees) in Südchina beheimatet.

Zimt und Süßholz sehen unterschiedlich aus, werden auf unterschiedliche Art gewonnen und finden auf unterschiedliche Art Verwendung. Wenn in einer Gegend für beide dasselbe Wort gebraucht wird oder ein Wort für Süßholz den Zimt bezeichnet, dann lässt das nicht unbedingt auf eine gute Kenntnis von beiden zugleich schließen. Zimt wird z.B. beschrieben als „süß riechende braune Substanz, die benützt wird, um Kuchen und anderen süßen Nahrungsmitteln einen besonderen Geschmack zu geben". Zimt wird gewonnen aus der Innenrinde des Zimtbaums. Süßholz wird in gängigen Lexika beschrieben als „schwarze Substanz, gewonnen aus der Wurzel einer Pflanze, die in der Medizin und bei Süßigkeiten verwendet wird", als „südeuropäisch-mittelasiatische Schmetterlingsblütenstaude; die süße Wurzel wird zu Hustentee und zum Süßen verwendet, der zu schwarzen Stangen eingepresste Saft heißt Lakritze." In diversen Sprachen werden Zimt und Süßholz deutlich unterschieden (z.B. engl. *cinnamon* vs. *liquorice*, frz. *cannelle* vs. *réglisse* usw.).

Süßes Holz ist kein guter Name für Zimt, da Zimt aus der ölzellenhaltigen Rinde einer bestimmten Baumart gewonnen wird. *Süße Rinde* wäre ein besserer Name – und tatsächlich gibt es im Indonesischen auch ein Wort *kulit manis* („süße Rinde") für Zimt. Süßholz ist kein guter Name für Süßholz, da Süßholz aus der Wurzel einer bestimmten Strauchart gewonnen wird. *Süßwurzel* wäre ein besserer Name für das Süßholz. Aber *Süßwurz* ist der Name für eine andere Pflanzenart (Pachyrrhizis), die auf Indonesisch *sengkuang* heißt. Diese problematisierbaren Namen können ein Hinweis darauf sein, dass sie über die Sprecher*innen von Sprachen vermittelt wurden, in deren Heimat man nicht alle drei Pflanzenarten kannte bzw. zwischen

den drei Pflanzenarten nicht genau unterschied.

Holz ist oft ein problematischer Begriff. In dem bayrischen Dialekt, den ich als Kind gelernt habe, konnte *Holz* sowohl Material (Holzsplitter, Holzscheit, Ster Holz...) als auch Wald bedeuten; für Baum, Baumstamm und Rinde/Borke standen andere Wörter zur Verfügung. Im Indonesischen ist es anders: *Kayu* kann Holz, in manchen Regionen aber auch Baum oder Baumstamm, ferner Baumast bedeuten. Vielleicht hängt es mit der Bedeutungsbreite von kayu zusammen, dass *kayu manis* neben Wörtern für Zuckerrohr (indones. *tebu*), Kokosnuss, Gurke, Sojabohne, Bambus, Pandanus (nicht aber dem wichtigen padi „Reispflanze") als gemeinaustronesisch genannt wurde [Anceaux 1991:74]. Das malaiische Äquivalent zu dt. *Süßholz raspeln* in übertragener Bedeutung heißt übrigens *tanam tebu di mulut* „Zuckerrohr im Mund pflanzen".

Bei der Frage, ob hebr. *qinnamon* und malaiisch *kayu manis* wortgeschichtlich zusammenhängen, muss man womöglich Tausende von Jahren zurückgehen. Ich werfe den Blick zunächst aber auf Details aus der jüngeren Zeit. In seinem kolonialismuskritischen Werk *Max Havelaar* erwähnte Multatuli (1820-1887) *kayu manis Sailan*, es war bei ihm also nicht von Zimt aus China die Rede. Der Indonesier Djarani E.M., der Ethnie der Dayak zugehörig, übertitelte ein Lob seiner Heimat Loksado in Süd-Kalimantan *Loksado, Merah Muda Pucuk Daun Kayu Manismu* („Loksado, hellrot sind die jungen Blätter deiner Zimtbäume"). Es ist nicht klar, woher dieser Zimt stammt. Angesichts von Handels- und anderen Beziehungen von Kalimantans Küstengegenden zu China ist China (eventuell mit philippinischen Inseln als Zwischenstation) als Herkunftsort möglich. Bemerkenswert ist, dass Djarani wie selbstverstämdlich das Wort *kayu manis* gebraucht und die blühenden Zimtbäume als Anziehungspunkt für eine Enklave des Tourismus (inmitten des Gebrülls von Motorsägen, die den Regenwald roden) preist. Im KBBI wird Flores als Exporteur von Kaffee und Zimt genannt. Vielleicht waren diese Zimtpflanzen aus China eingeführt worden. Pierre Poivre hatte im 18. Jh. zu den Reizen der malaiischen Inseln gemeint: „Die Fluren sind mit vielen Arten von wohlriechendem Holze bedeckt, als da sind das Adler- oder Aloëholz, der Sandelbaum und die Cassienrinde, eine Art von Zimt. Man atmet daselbst eine balsamische Luft, gewürzt durch eine Menge angenehmer Blumen, die das ganze Jahr aufeinander folgen und deren angenehmer Geruch bis in die Seele dringt und die verführerischste Wollust einflößt." [1997:166] In heutigen smogverseuchten Zeiten denkt man: Das muss aber lange her gewesen sein.

Für die Zeit nach dem 7. Jh. n. Chr. schrieb E. Frie: „In den östlich von Indien gelegenen Handelsmetropolen bis hin zum chinesischen Yangzhou verkehrten spätestens im 7. Jahrhundert regelmäßig persische und arabische Händler. Chinesen ihrerseits entwickelten konkrete Vorstellungen über Südostasien und auch über Südasien. Eine

Menge chinesisches Porzellan aus dieser Zeit wurde auf Sri Lanka, aber auch in den westlichen Teilen Indiens gefunden. Sri Lanka wurde aus der Region des heutigen Singapur und Sumatra aus über das offene Meer angesteuert, neben chinesischen scheinen indische und südostasiatische Schiffe hier verkehrt zu haben. Daneben gab es natürlich weiter den weniger spektakulären, materiell aber ebenso wichtigen Küstenhandel." [2020:90f.] Porzellan war eine auffälligere Ware als Pflanzen und Pflanzenprodukte.

Lange, z.T. bis in die Neuzeit hinein wurde die Weltbeschreibung von Pomponius Mela (Mitte 1. Jh. n. Chr) gebraucht. Er ist über Afrika bis zum Horn von Afrika, Arabien, Indien relativ gut informiert; das Land der Serer (Chinesen) wird vage östlich von Indien eingezeichnet. Die gesamte Südhalbkugel wird pauschal und fiktiv zu einem Südland zusammengefasst. Das heutige Malaysia, Indonesien, Australien sind ihm völlig unbekannt. Ceylon/Sri Lanka (*Tabrobane* genannt) ist bei ihm hingegen deutlich als Insel südlich von Indien eingetragen. Mehrmals nennt Pomponius Griechen, nie aber Hebräisch sprechende Reisende als Quellen für sein Werk. Als Produkt von Arabia führte Pomponius Mela den Zimt (*cinnamum*) noch vor dem Weihrauch an [1994:176/7].

Im Lauf der Zeiten entwickelten sich die unterschiedlichsten Handelswege. Ab einer bestimmten Schiffsgröße und Frequenz des Schiffsverkehrs konnte der Transport auf dem Seeweg den auf dem Landweg übertreffen. Zu westindischen Häfen wie Barygaza waren chinesische Waren auf dem Landweg, zu ostindischen Häfen auch über See unterwegs. E. Frie meinte, die Strecke Ostindien – Malaya sei vor ca. 2000 Jahren wenig befahren worden. [2020:81f., 86, 87] Demgegenüber ist festzuhalten, dass einige wichtige Wörter im heutigen Indonesisch aus dem Tamil stammen, eine Anzahl aber auch aus dem Hindi. Die Übernahme von Sanskritwörtern ist ein anderer Fall, der viel auch mit Religion zu tun hatte. Frie meinte insgesamt aber, dass wegen der verlässlichen Monsunwinde der Indische Ozean gut für den Handel gewesen sei. Chinesische, indische, arabische, afrikanische Häfen wurden auch durch kleine Boote miteinander verbunden. [2020:82, 88]

Bereits im alten Ägypten war der Zimt bekannt. „The ancient Egyptians had imported cumin, cinnamon and cassia to embalm the bodies of their pharaohs […]." [Milton 1999:20] Frie konstatiert, dass ägyptische Pharaonen ab 3000 v.Chr. Handelsbeziehungen zum Roten Meer, zu Ostafrika und zum Jemen herstellten. [2020:89] Woher der Zimt in Ägpten kam, ist unklar, wahrscheinlich sowohl auf dem Landweg über Weiterhandel von der Seidenstraße aus wie auf dem Seeweg. Wie der Krieg zwischen Hethitern und Ägyptern zur Zeit von Ramses II. zeigte, drangen Ägypter zeitweise weit in den Norden von Vorderasien vor, zeitweise bestanden intensive Beziehungen zum Zweistromland und zu Mitanni.

Bei Seewegen ist über vielfach vermittelte Routen bis nach Sri Lanka zu denken.

Wann und wo trafen Händler, die Hebräisch sprachen, auf solche, die Malaiisch als Muttersprache oder als lingua franca sprachen? „Im westlichen Teil des Indischen Ozeans waren außerdem viele Juden unterwegs." [Frie 2020:92] Das war aber zu einer Zeit, als Zoroastrier und christlich missionierende Nestorianer bereits im Sassanidenreich miteinander konkurrierten. Wenn man noch weiter zurückgeht: „Im 1. Jahrtausend v. Chr. wurde das Aramäische zur meist verbreiteten Sprache in ganz Vorderasien." [Frie 2020:70] Von der aramäischen Schrift, die aus phönizischen Buchstaben gebildet wurde, sind in Indien noch heute gebräuchliche Schriften (und mittelbar über eine indische die javanische) abgeleitet. [Haarmann 1990:335f., 521] Zur Zeit von Christi Geburt war Griechisch die wichtigste Sprache im östlichen Mittelmeerraum [Frie 2020:83]. Von Hebräisch als Handelssprache ist hier nicht die Rede. Es klänge wahrscheinlicher, dass Malaiisch sprechende Händler auf Aramäisch oder Griechisch Sprechende trafen und so ein malaiisches Wort Eingang in eine Sprache Vorderasiens, in diesem Fall der Levante, fand. Dorthin war zu dieser Zeit Zimt wohl vorwiegend auf dem Landweg aus China, konnte aber, gleichfalls über viele Mittlerstationen, auch aus Sri Lanka dahin gelangt sein.

Zu diesen Mittlerstationen können Jahrhunderte, bevor islamische Händler kamen, indische Händler gehört haben. „In den ersten Jahrhunderten unserer Zeitrechnung beginnt die sogenannte ‚Indisierung' Indonesiens. Der Geograph Ptolemäus berichtet schon im 2. Jh. über ‚Labadiou' (wahrscheinlich Java) und über ‚Malaiou' (wahrscheinlich Malayu in Südost-Sumatra). Seine Informationsquellen waren *indische Händler*, die bis an die Küsten Sumatras und Javas gelangt waren. Aber erst zwischen dem 4. und 6. Jahrhundert verzeichnet der südostasiatische Handel einen enormen Aufschwung. Produkte Süd- und Südostasiens waren auf den chinesischen Märkten gefragt, und es entwickelte sich ein regulärer Schiffsverkehr zwischen Indien, den Siedlungen an den Flussmündungen Sumatras und China." [Loose et al. 1988:31.] Für Zimt, der in China selbst heimisch war, war das alles nicht so relevant? Wo sollen indische und zugleich Malaiisch als lingua franca sprechende Händler mit Hebräisch sprechenden in Kontakt gekommen sein? Auf Sri Lanka? Es ist nicht so leicht, sich eine Übernahme eines malaiischen Ausdrucks ins Hebräische vorzustellen.

Das Thema *Zimt – kayu manis* erfordert eine Zusammenführung von Ergebnissen aus mehreren Bereichen: a) Sprachwissenschaft (historisch-vergleichende Sprachwissenschaft, Sprachkontaktforschung, semantische Fragestellungen zu Bedeutungsveränderungen und Wortfeldern); b) Alte Geschichte (hier vor allem die Frage nach Handelswegen, aber auch nach dem eventuell veränderlichen Gebrauch von Materialien); c) Botanik und speziell Botanik der Tropen. Obwohl ich im

letztgenannten Bereich in keiner Weise kompetent bin und nur einige allgemeine Aussagen zitieren kann, habe ich aus mehreren Gründen die Titelfrage gestellt:
1. Sehr selten oder nur bei diesem Beispiel kayu manis soll eine direkte Übernahme eines Ausdrucks aus dem Malaiischen ins Hebräische stattgefunden haben. Was den malaiischen Part angeht, stellt sich noch das Problem, dass neben der Bedeutung von *kayu manis* nach der von *kulit manis, kulit lawang* und *sintuk* zu fragen ist.
2. Zimt wird oder wurde zumindest sowohl als Gewürz und als Heilmittel gesehen. Noch im KBBI findet man neben *rempah-rempah* einen Verweis auf den Gebrauch zur Herstellung von *obat(-obatan)*.
3. Die Schwierigkeiten, auf die man bei einer etymologischen Rückführung von dt. Zimt und von in indonesischen Nachschlagewerken mit Zimt in Verbindung gebrachten Wörtern stößt, können unter lexikographischen Aspekten von Relevanz sein für die Explikation von Lemmata in Wörterbüchern.
4. Die Ableitung von dt. *Zimt* aus einem malaiischen *kayu manis* ist nicht nur in ein bekanntes etymologisches Wörterbuch, sondern auch in ein Sprachspielbuch für Kinder und von dort aus in ein DaF-Lehrwerk („Sprachbrücke“) gelangt.

Aufgrund obiger Skizzen komme ich zu folgenden Aussagen und Fragen:
1. Ich würde die Titelfrage so beantworten: Wahrscheinlich wurde hebr. *qinnamon*, auf das dt. *Zimt* zurückgeführt wurde, nicht aus dem Malaiischen übernommen. Ein direkter Kontakt ist höchst unwahrscheinlich – und dann wäre zu fragen, welche Sprachen dazwischenliegen. *Süßes Holz* als Ausdruck für Zimt kann es auch in anderen Sprachen als dem Malaiischen gegeben haben, wenn man an die unterschiedlichen Überschneidungen der Bedeutungen Wald/Holz/Baum/Stamm/Ast/Rinde/Wurzel in unterschiedlichen Sprachen denkt. Mit 100%iger Sicherheit ist die Titelfrage bei einem Wort oder einem zusammengesetzten Ausdruck aber nicht zu beantworten.
2. Es ist interessant, dass im europäischen Mittelalter Zimt eher als Heilmittel denn als Gewürz galt. Es wurde gesagt, dass Gewürze im Mittelalter Statussymbol, in der Neuzeit begehrte Handelsware waren, obwohl der Unterschied hier nicht so klar ist. Wie sah es hier im malaiischsprachigen Gebiet aus? Was war das für eine Substanz, die auch mit einer als Haarshampoo und Badelotion dienenden in Verbindung gebracht wurde?
3. Für die indonesische und malaysische Sprachgeschichte und Sprachgeografie stellen sich mehrere Fragen: Wo, wann, warum tauchten Begriffe wie *sintuk* und *kulit manis, kulit lawang* auf? Wenn *kayu manis* als gemeinaustronesisch angeführt wurde, wo, wann, warum entstanden andere Begriffe? Wo, wann, warum wurde der entweder aus Südchina oder Sri Lanka stammende Zimtbaum eingeführt, der, wie Djarani für Loksado in Kalimantan schrieb, wenn er blüht, einen imposanten Eindruck macht und der z.B. auf Flores Exportprodukt wurde?
4. Ich mache noch eine Bemerkung zur Gewichtung etymologischer Ableitungen beim Vergleich von Speisen, Getränken,

Gewürzen und Heilmitteln miteinander. Franz Fühmann hat ein Sprachspielbuch für Kinder *Die dampfenden Hälse der Pferde im Turm von Babel* geschrieben. *Turm von Babel* bezieht sich auf die biblische (alttestamentliche) Sage von der babylonischen Sprachverwirrung, *die dampfenden Hälse der Pferde* auf eine Passage in einem fiktiven, aber bereits antiken Wettkampf zwischen Homer und Hesiod. Bei Fühmann nun heißt es: „An der gastlichen Tafel eurer Sprache ist die gesamte Menschheit versammelt und speist nicht nur englisches Steak mit französischer Sauce [...], sondern auch Pflaumen und Kirschen aus dem Lateinischen, Datteln vom Griechischen, Butter vom Skythen und Quark vom Polen, russisches Rebhuhn, italienische Kartoffeln, holländische Matjes und Anchovis, türkischen Joghurt, keltisches Bier aus tschechischem Hopfen, und auch die Preiselbeeren zum Rehrücken sind im Moos dieser Sprache daheim. Das Gulasch kommt aus dem Ungarischen, die Feige wahrscheinlich aus dem alten Kreta, die Banane aus einer Kongosprache, die Kaper aus dem Persischen, die Mandel aus dem Syrischen, der Zucker aus dem Indischen, der Zimt aus dem Malayischen, die Schokolade aus der Inkasprache, und dazu raucht man indianischen Tabak und trinkt chinesischen Tee oder türkischen Kaffee und englischen Grog und französischen Kognak und lateinischen Wein und italienischen Sekt und türkischen Punsch und arabischen Arrak, und wenn es einmal Känguruh gibt, kommt das aus dem Australischen.“ [1978:143]

Sicherlich sind diese Ableitungen nicht gleich zu gewichten. Die Ableitung des Wortes *Joghurt* aus dem Türkischen oder von *Schokolade* aus dem mexikanischen Nahuatl liegt auf einer anderen Ebene als die von dt. *Zimt* aus dem Malaiischen.

Literatur

Anceaux,J.C. (1991): *Beberapa Teori Linguistik tentang Tanah Asal Bahasa Indonesia* (1965). In: Harimurti Kridalaksana (ed.): Masa Lampau Bahasa Indonesia: Sebuah Bunga Rampai. Yogyakarta: Kanisius, 72-91.

Dilg, P. (1998): *Zimt(baum).* In: N.Angermann/ R.-H.Bantier/ R.Auty (Hrsg.): Lexikon des Mittelalters. Bd. IX, Werla bis Zypresse. Anhang. München: LexMA Verlag, Sp. 618f.

Djarani, E.M. (1993): *Loksado, Merah Muda Pucuk Daun Kayu Manismu.* In: Eka Budianta (ed.): Mengenang Bumi Kelahiran. Jakarta: Puspa Swara, 1-17 (Übers. gekürzt ins Dt. in: Kita (2011) 3/11, 40-48.)

Duden 7 (1989): *Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache.* Mannheim-Wien-Zürich: Dudenverlag.

Echols, John M./Shadily, Hassan (1987): *An Indonesian – English Dictionary.* Cet. 7. Ithaca, N.Y. – Jakarta: Cornell University Press – Gramedia.

Frie, Ewald (2020): *Die Geschichte der Welt. Neu erzählt von E. Frie.* München: Beck.
Fühman, Franz (1978): *Die dampfenden Hälse der Pferde im Turm von Babel.* Ein Sprachspielbuch für Kinder. Berlin: Der Kinderbuchverlag Berlin.
Haarmann, Harald (1990): *Universalgeschichte der Schrift.* Frankfurt/M.-New York: Camus.
Herrfurth, Hans (1972): *Djawanisch-Deutsches Wörterbuch.* Leipzig: VEB Verlag Enzyklopädie.
Heuken, Adolf (1987): *Deutsch – Indonesisches Wörterbuch.* Kamus Jerman – Indonesia. Jakarta: Yayasan Cipta Loka Caraka – Gramedia.
Kahlo, Gerhard/Simon-Bärwinkel, Rosemarie (1985): *Wörterbuch Deutsch – Indonesisch.* 4. Aufl., unveränd. Nachdruck der 2., durchges. Aufl. Leipzig 1967. München: Hueber.
Karow, Otto/Hilgers-Hesse, Irene (1986): I*ndonesisch – Deutsches Wörterbuch.* Kamus Bahasa Indonesia – Djerman. 3., durchges. u. verbess. Aufl. Wiesbaden: Harrassowitz.
KBBI = Tim Penyusun *Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa* (1988)(eds.): Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
Kluge, Friedrich (1989): *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache.* 22. Aufl. unter Mithilfe v. M.Bürgisser u. B.Gregor völlig neu bearb. v. E.Seebold. Berlin-New York: de Gruyter.
Krause, Erich-Dieter/Bärwinkel-Simon, Rosemarie (1990): *Kamus Indonesia – Jerman.* Jakarta: Dian Rakyat.
Loose, Stefan et al. (1988): *Indonesien.* Traveller Handbuch Bd.2. 2. Aufl. Berlin: S. Loose Verlag.
Mela, Pomponios (1994): *Kreuzfahrt durch die Alte Welt.* Zweisprachige Ausgabe. Hg .v. K. Brodersen. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
Milton, Giles (1999): *Nathaniel's Nutmeg. How One Man's Courage Changed the Course of History.* London: Sceptre.
Multatuli (1985): *Max Havelaar atau Lelang Kopi Maskapi Dagang Belanda.* Penerj. H.B. Jassin. Cet. 6. Jakarta: Djambatan.
Poivre, Pierre (1997): *Reisen eines Philosophen 1768.* Eingel., übs. und erl. v. J. Osterhammel. Sigmaringen: Thorbecke.

Eileen Popp

Jamu – mehr als nur traditionelle Medizin?

In Indonesien gehört die Alternativmedizin *Jamu* zum Alltag. Jamu wird aus Pflanzen hergestellt und hat eine jahrhundertealte Tradition. An seiner Beliebtheit hat auch die Verbreitung der Schulmedizin nichts geändert.



Traditionelles Jamu-Café in Yogyakarta

Ein *Jamu*–Café in Yogyakarta: Hier ist der Ort für das tägliche *Jamu*-Getränk zweier Einheimischer. Der Ort an dem Mädchen die Bestellung der Familie abholen. Und zugleich der Ort, an dem Touristen die traditionelle indonesische Medizin *Jamu* erkunden können. *Jamu* bringt Menschen zusammen. Es ist nicht nur gesundheitsfördernde Nahrung, sondern auch kulturelle Praxis.

Jamu ist ein Teil der indonesischen Identität. Im Gesundheits- und Beauty-Bereich findet es sowohl innere als auch äußere Anwendung. Die zahlreichen Arten von *Jamu* erstrecken sich von Puder, Pillen und Kapseln bis hin zu Salben, Tinkturen und vor allem Getränken. Insbesondere auf Java stellen *Jamu*-Getränke einen wichtigen Bestandteil des kulturellen Lebens dar. Dennoch ist diese Art der Medizin im Gegensatz zur traditionellen chinesischen Medizin im Westen weitestgehend unbekannt. Was verbirgt sich hinter *Jamu*? Wann und wie entwickelte sich die Medizin und welche Rolle spielt sie in der heutigen Zeit?

Indonesien ist mit seinen rund 17.000 Inseln und mehr als 500 Sprachen Heimat für knapp 273 Millionen Menschen (Stand 2020). Die kulturelle Vielfalt des Landes zeigt sich bereits im Nationalmotto ‚Einheit in Vielfalt'. Jede Region pflegt bis heute intensiv eigene Bräuche und Traditionen. Das traditionell auf Pflanzenbasis hergestellte *Jamu* ist landesweit bekannt und wohl nahezu jede*r Indonesier*in hat es wenigstens einmal im Leben konsumiert. Meist erfolgt dies in Form eines Suds oder Pulvers, welches aufgebrüht und danach getrunken wird. Die Grundzutaten sind hier meist verschiedene Knollen von Pflanzen, welche zur Familie der Ingwergewächse gehören, aber auch verschiedene in Südostasien vorkommende Gewürze wie zum Beispiel Zimt, Muskat oder auch Nelken.



Gängige Zutaten zur Herstellung vom Jamu

Der Präsident trinkt täglich *Jamu*



Links: Jamu Kunyit Asem wirkt immunsteigernd, entgiftend und wird häufig von Frauen während der Menstruation getrunken, rechts: Jamu Beras Kencur wird zur Stärkung des Immunsystems und gegen Erkältung eingesetzt.

Schätzungen zufolge konsumieren 50-75 % aller Indonesier*innen regelmäßig *Jamu* – sei es zur Vorbeugung oder Behandlung von Krankheiten. Prominentestes Beispiel und bekennender *Jamu*-Konsument ist der indonesische Präsident Joko „Jokowi" Widodo. Dieser zieht nach eigener Aussage traditionelle Medizin der industriell hergestellten vor und trinkt täglich ein Glas *Jamu*, um sich vor Krankheiten zu schützen und zu stärken. Für sein Rezept verwendet er eine Mischung aus verschiedenen Kurkuma-Arten sowie Ingwer. Diese werden in Scheiben geschnitten oder zerstoßen und mit heißem Wasser aufgekocht. Anschließend wird der so entste-

hende Sud heiß getrunken. Dies ist nur eine der vielen verschiedenen Arten von *Jamu* und ihren Anwendungsbereichen, die sich über die Zeit entwickelt haben. Traditionell wurden die verschiedenen *Jamu*-Rezepte innerhalb der Familie mündlich von Mutter zu Tochter weitergegeben.

Besonderer Popularität erfreut sich *Jamu* vor allem auf der Insel Java, wo wohl auch der Ursprung dieser Medizin liegt. Erste Belege für die Anwendung von Pflanzen zu medizinischen Zwecken lassen sich bereits in Reliefs des berühmten Borobudur-Tempels aus dem 8. Jahrhundert n. Chr. finden. Die Abbildungen zeigen die Vermengung von Pflanzen und diversen weiteren Zutaten zu einer Mischung für die weibliche Gesundheit und Schönheit. Des Weiteren werden Massagen abgebildet, welche vor allem in China, Japan und Indien eine weit verbreitete Technik zur Förderung von Heilungsprozessen darstellen. Diese Praktiken verbreiteten sich über die Handelsrouten innerhalb Asiens.

Blinder Fleck im Auge der westlichen Alternativmedizin

Trotz der weiten Bekanntheit im asiatischen Raum wurde *Jamu* in der westlichen Welt erst im 17. Jahrhundert durch den deutschen Botaniker Georgius Everhardus Rumphius in dessen Mammutwerk *Herbarium Amboinense* dokumentiert (Neubauer, Ian Lloyd (2012): *Jamu: Why Isn't Indonesia's Ancient System of Herbal Healing Better Known?*).
In Indonesien selbst kam der Stein zur Anerkennung von *Jamu* als Medizin um 1940 ins Rollen. Auslöser hierfür war ein Kongress der indonesischen Ärzt*innenkammer und eine zeitgleich stattfindende Messe über traditionelle indonesische Heilmittel. Gegen Ende des Kongresses wurde ein Antrag zu dem genaueren Untersuchen der traditionellen Medizin und deren Anwendung gestellt.

Während der Zeit der japanischen Besatzung 1942 bis 1945 wurde die traditionelle Medizin durch die japanische Regierung gefördert. Außerdem erfuhr sie eine weitere Steigerung des Bekanntheitsgrads zur Zeit des indonesischen Unabhängigkeitskriegs. Nachdem im August 1945 die indonesische Unabhängigkeit durch Sukarno ausgerufen wurde, waren importierte Medikamente nur schwer zu bekommen. So verschrieben Ärzt*innen ihren Patient*innen traditionelle Heilmittel.

Jamu im indonesischen Alltag

Im heutigen Indonesien sind *Jamu*–Anwendungen weit bekannt und werden von vielen konsumiert. Doch es scheiden sich die Geister, wenn es um eine Meinung zur traditionellen Medizin geht. Von Abweisung und Unglaubwürdigkeit über Belächeln bis hin zur festen Überzeugung von der Wirkung, sind alle Meinungen vertreten. Eine exakte Definition, worum es sich bei *Jamu* eigentlich genau handelt, können selbst Indonesier*innen nicht eindeutig geben. Jede*r kennt es und kann sich etwas darunter vorstellen, doch variieren

die verschiedenen Erklärungen ebenso wie auch die verschiedenen Formen und Anwendungen. Teils werden *Jamu* als Medizin genutzt, wie zum Beispiel die Sude zur Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten, teils aber auch als Kosmetik, wie etwa die verschiedenen Pasten und Masken für Haut und Haar. In Java findet die traditionelle Medizin bis heute regelmäßige Anwendung. Kinder und ältere Menschen trinken sie zur Stärkung und zum Schutz vor Krankheiten. Frauen verwenden sie für weichere Haut oder auch glänzendes Haar. Bei Männern sind vor allem die Sorten zur Steigerung der sexuellen Potenz und Libido beliebt. So erfreut sich etwa das Getränk ‚*Jamu Laki-Laki*', was so viel bedeutet wie ‚Medizin des Mannes', großer Nachfrage.

Bei vielen Menschen aus dem Westen herrscht jedoch Misstrauen gegenüber der traditionellen Medizin und deren Verwendung. Oftmals betreffen die Bedenken die Hygiene und Wirkungsweise der Produkte. Die Medizin wird meist auf Straßenmärkten oder von den *Ibu Jamu gendong*, Frauen mit Körben voller *Jamu*-Flaschen auf dem Rücken, verkauft. Hier gibt es keine ‚Garantie' für die Hygiene und Qualität der Zutaten sowie deren Verarbeitung. Meist wird *Jamu* aus größeren Produktionen mit maschineller Fertigung deshalb mehr Vertrauen entgegengebracht als denen der Straßenhändler. Um Bedenken bezüglich der Wirkungsweise zu klären, fördert die indonesische Regierung klinische Studien und Forschungszentren. Vielfach lässt sich die Wirkweise der Medizin nicht genau belegen.

Von Handarbeit zur Fließbandproduktion

Im Laufe der Zeit hat sich das indonesische staatliche Gesundheitssystem viel verändert. Die westliche Schulmedizin gewinnt zunehmend an Popularität. Zugleich beschränkt sich die Herstellung von *Jamu* nicht mehr nur auf die kleine Produktion in Handarbeit, sondern wandelt sich immer mehr zur industriellen Produktion in modernen Fabriken. Traditionell wurde *Jamu* zweimal täglich von den *Ibu Jamu gendong* auf den Straßen verkauft, früh



Traditionelle Herstellung von Jamu in Handarbeit

am Morgen, wenn die Bewohner*innen zur Arbeit gehen und am späten Nachmittag, wenn sie wieder auf dem Heimweg sind. Heute trifft man die Verkäufer*innen seltener an.

Auch das Internet und Social Media haben viele Neuerungen mit sich gebracht: So werden heutzutage die verschiedenen *Jamu*-Sorten nicht nur in Drogerien und Supermärkten, sondern auch per Social Media und in Onlineshops beworben, angeboten und vertrieben. Die meisten dieser Shops verschicken ihre Ware nur innerhalb Indonesiens, einige wenige jedoch auch ins Ausland. Wie sich dieser noch junge Trend weiter entwickeln wird, bleibt abzuwarten. Fest steht jedoch, dass Indonesien seine Traditionen erhalten und fördern will. Seit mehreren Jahren werden auf Java internationale Sommerkurse zum Thema *Jamu* organisiert und es laufen Bemühungen um die Anerkennung der traditionellen Medizin als UNESCO Weltkulturerbe.

***Jamu beras kencur*: zur Stärkung des Immunsystems und gegen Erkältung**

- 100 g ungekochten Reis
- 100 g kencur (kleiner Galgant)
- 1 l Wasser
- 25 g Ingwer
- 250 g Kokosblütenzucker
- Eine Prise Salz

Den ungekochten Reis eine Stunde in Wasser einweichen. Währenddessen den Ingwer und Galgant waschen, schälen und in Stücke schneiden. Den Reis abtropfen lassen und in einer Pfanne unter Umrühren ohne Öl goldbraun anbraten. Reis, Ingwer und Galgant zu einer einheitlichen Masse pürieren. Danach erst mit Hilfe von einem Sieb, später mit einem Geschirrtuch abseihen. Zur Flüssigkeit den Kokosblütenzucker und das Salz geben und alles aufkochen lassen. Das Getränk kann sowohl heiß als auch kalt getrunken werden.

Dieser Artikel erschien unter dem Titel *„Jamu - mehr als nur traditionelle Medizin“* zuerst bei südostasien im Rahmen der Ausgabe 2/2020
https://suedostasien.net/indonesien-jamu-mehr-als-nur-traditionelle-medizin



Svann Langguth

Lalapan und andere aromatische Beilagen

In seiner Rede zur Feier des 78. Unabhängigkeitstages am 17. August 2021 betonte Präsident Joko Widodo, dass es Indonesien gelingen werde, gestärkt aus der Krise der Corona-Pandemie hervorzugehen. Ein Aspekt dabei sei, dass sich die indonesische Nation durch Sport und gesunde Ernährung gegen das Virus gestellt habe, also durch die Stärkung des Immunsystems.

Nicht ungewöhnlich ist in diesem Zusammenhang der Verweis zahlreicher Indonesier*innen auf *Jamu*, Hautöle und die Gewürze und Zutaten der Speisen des Archipels als essentielle Elemente für einen gesunden Körper. Während für die indische Küche – falls man denn überhaupt von einer gemeinsamen Küche des Subkontinents sprechen kann – das Würzen als Bestandteil der aryuvedischen Medizin gelehrt wird und beschrieben ist, ist ein systematischer Ansatz oder die entsprechende Analyse des Gebrauchs von Gewürzen und des Konsums von *Jamu* im indonesischen Archipel in weiten Teilen zu vermissen. Die Inselwelt hat viele verschiedene lokale Küchen und die zahlreichen unterschiedlichen Ingwerarten und Gewürze wie Kurkuma, Chili, Pfeffer, Nelken, Muskat oder Koriandersamen sind da nur die Spitze der Gewürzberge auf den lokalen Märkten, die für einen gesunden Metabolismus sorgen können.

Eine Variante bildet die sundanesische Küche oder „*Dapoer Soenda*“ wie sie gerne genannt wird. Die Bezeichnung mag sentimentale Erinnerungen der Alumni vom Institut Teknologi Bandung und der damaligen Pädagogischen Hochschule, der heutigen Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), sowie die der Modetouristen aus Jakarta, die jedes Wochenende die Factory Outlets des *Paris van Java* überschwemmen und sich am Abend als *Wisata Kuliner* auf kulinarische Erkundungen begeben, evozieren. Früher, in den 1970ern und 1980ern, gehörte dazu unbedingt ein Besuch im Café in der Jalan Cisangkuy, um dort ein Glas Yoghurt zu verspeisen, eine Spezialität, die damals in Indonesien wahrlich selten zu finden war.

Der Klassiker der sundanesischen Küche schlechthin ist *Nasi Timbel*, gedämpfter und in ein Bananenblatt gewickelter Reis, der durch eben dieses grüne Blatt aromatisiert wird. Dieser Reis wird gerne mit dem ostjavanischen *Ayam Penyet*, einem “gepressten” Brathühnchen, kombiniert. Dazu gibt es als typische westjavanische Beilage grünes rohes Gemüse und Salatblätter, die im Sundanesischen als “*Lalab*” und im Indonesischen als “*Lalapan*” bezeichnet werden.

Diese Rohkost wird von den meisten westlichen Reisenden nach dem Motto „peel it, boil it, cook it or forget it!“ - meist ohne sie probiert zu haben - beiseite geschoben. Nun bieten viele Restaurants standardmäßig oft auch nur eine sehr simple Form des *Lalapan* zu den Gerichten, bestehend aus einem Salatblatt, einem Stück Gurke, etwas *Kemangi*-Basilikum und manchmal einem Achtel grüner Aubergine oder Weißkohl. Seltener werden dem hungrigen Kunden die etwas ausge-

suchteren Gartenfrüchte serviert wie die langen Bohnen, den weichen kürbisartigen Chayote und die bitteren Leunca-Beeren (Früchte des Solanum nigrum).

Einer der bisher recht unbekannten Stars des *Lalapan* sind die *Pohpohan*-Blätter (Pilea trinervia). Sie haben einen sehr aromatischen Geschmack, beinhalten wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung und gelten aufgrund des hohen Gehalts an Antioxidantien als wahrer Immunsystem-Booster. Die Blätter werden meist in höher gelegenen Regionen von Wildpflanzen gesammelt, seltener ist ein Anbau in Gärten. Aber der steigende Bedarf in den Ballungszentren bedingt durch ein zunehmendes Gesundheitsbewusstsein – es gibt immer wieder Versorgungsengpässe von *Daun Pohpohan* in den Supermärkten - wird hoffentlich die Landwirtschaft anregen, entsprechende Pflanzungen anzulegen. Forschungen zur Kultivierung finden an den Universitäten auf jeden Fall schon statt.

Ein Sayur-Mayur weniger beim Lauk-Pauk

Eine weitere Spezialität, die besonders bei Travellern in den 1980ern und 1990ern bekannt und teils auch beliebt war, ist das endemische Cannabis von der Nordspitze Sumatras. Das Marihuana von Aceh, eine kleine exotische Beigabe zum tropischen Insel-Feeling auf Pulau Weh für den einen oder anderen Touristen, stammte damals meist von Plantagen, mit deren Erlösen die GAM (*Gerakan Aceh Merdeka*) teilweise ihren Widerstandskampf gegen die indonesische Zentralregierung finanzierte. Das die acehnesische Kultur traditionell auch Rezepte mit der Zutat Cannabis-Blätter und Samen kennt, war und ist weniger bekannt. Umso verlockender klingt das Geschmackserlebnis, welches einige Jahre zuvor durch die Presse in Jakarta ging: Ein Restaurant verkauft tatsächlich „*Sambal Ganja*“, also eine Chilipaste mit Cannabis. Das Restaurant heißt *Medan Baru* und liegt im Stadtteil Pasar Baru, Nord-Jakarta. Der Name bezieht sich auf einen Vorort von Medan, der Hauptstadt der Provinz Nord-Sumatra, in welchem sich viele Acehnesen angesiedelt haben, und entsprechend wird dort acehnesisches Essen angeboten.

In Jakarta wird so manches Illegales angeboten, aber kann es wirklich sein, dass andernorts in aller Öffentlichkeit die rigiden Drogengesetze Indonesiens unterlaufen werden? Probieren konnte man die scharfe Beilage nicht, da sie bei den Besuchen zu Testzwecken immer ausverkauft war. In entsprechenden Internet-Blogs wird allerdings berichtet, dass keine Cannabisblätter als Zutat verwendet werden, sondern dass sich der Name vielmehr schlicht von dem fast süchtigmachenden Geschmackserlebnis ableiten würde. Die traditionelle Bezeichnung ist „*Asam Udeung*“, also saure Garnelen, die mit weiteren Gewürzen und Chili-Schoten gemischt werden. Diese Darstellung scheint allerdings nur für den Fall dieses Restaurants glaubwürdig.

Traditionell hat man durchaus auch zu Zeiten des Sultanats Aceh die aromatischen Blätter und Samen des Cannabis Sativa in der Küche verwendet. Nun wird mit Sambal Ganja ein weiterer Teil traditionellen Wissens, aufgrund der aktuellen gesellschaftlichen Situation, in Vergessenheit geraten.

Apropos Spezialitäten rauchen – die indonesische Gesellschaft wirft zunehmend einen romantisierenden Blick auf die eigene jüngere Geschichte und so mancher Tabak-Liebhaber entdeckt dabei eine vermutlich hoch karzinogene Rauchware wieder: *Bang Djo*. Trotz der hohen Belastung der Lunge ist ein Selbstversuch mit dieser Weihrauch-Kretekzigarette nicht nur wegen der psychoaktiven Wirkung ein wahrlich eigentümlicher und sehr spezieller Exotika-Genuss.



Heilpflanzen auf Flores

Anbau und Verarbeitung von Heilkräutern sowie Behandlung von Kranken in Dörfern der Region Maumere/Indonesien

Die in Düsseldorf ansässigen Schmitz-Stiftungen haben vor Jahren ein Projekt auf der Insel Flores unterstützt. Dabei konnte belegt werden, wie nutzbringend und erfolgreich – neben der Schulmedizin – der systematische Anbau sowie die entsprechende Pflege mit Naturheilmitteln wirken kann. Ein Beispiel nachhaltiger Entwicklungszusammenarbeit. *(Anmerkung der Redaktion)*

Projekthintergrund

In der Region Maumere und auf der gesamten Insel Flores gibt es unzählige Menschen, die sich im Krankheitsfall einen Arzt oder die notwendigen Medikamente nicht leisten können, die sie zur Behandlung ihrer Krankheit dringend benötigen; Betroffene werden aufgrund ihrer Krankheit oft arbeitsunfähig und können zum Einkommenserwerb ihrer Familien nicht beitragen. Aus Kostengründen kommen die Kranken fast immer zu spät ins Krankenhaus. Die Erfahrung zeigt, dass bei frühzeitiger Behandlung den meisten Betroffenen auch mit Naturheilmitteln sehr wirksam geholfen werden kann.

Zielsetzung

In einem ersten Kooperationsprojekt mit der Schmitz-Hille-Stiftung und in Zusammenarbeit mit dem Krankenhaus in Kewapante konnte 2006/2007 eine Naturapotheke aufgebaut werden. Hierzu wurde ein geschlossener Anbau mit Klimaanlage errichtet. Durch das stabile Raumklima halten sich heute die pflanzlichen Rohstoffe und die zubereiteten Naturmedikamente bedeutend länger. Bisher konnte die Apotheke nur das Krankenhaus Kewapante mit Naturheilmitteln versorgen sowie Kunden, die in die Apotheke kamen. In vielen Dörfern der Umgebung haben die Bewohner jedoch aus verschiedenen Gründen keinen Zugang zu Heilmitteln.
Die Idee des neuen Projektes ist die Einrichtung eines mobilen Apotheken- und medizinischen Versorgungsdienstes verbunden mit der nachhaltigen Produktion von Heilkräutern.

Die wesentlichen zu finanzierenden Maßnahmen sind:

- Mobiler medizinischer Dienst für Maumere und weitere 9 Dörfer
- Kontrollierter Anbau von Heilpflanzen
- Verarbeitung von pflanzlichen Rohstoffen und Herstellung von Naturheilmitteln
- Erhalt und Weiterentwicklung sowie Dokumentation des vorhandenen Wissens über Naturmedizin auf Flores

Projektverlauf

Inzwischen sind in mehreren Dörfern Kleinbauern mit dem intensiven Anbau von Heilkräutern und Medizinalpflanzen befasst. Hierzu nutzen sie einen Teil ihrer landwirtschaftlichen Flächen. Auf diese Weise erwirtschaften sie ein zusätzliches Einkommen. Einige Familien haben sich inzwischen ganz auf den Anbau von Heilkräutern spezialisiert. Ein Agrarökonom aus Bali mit Spezialisierung auf Medizinalpflanzen berät die Landwirte in Fragen des Anbaus und der Ernte dieser Pflanzen.

Nach der Ernte findet die weitere Verarbeitung zentral in einem kleinen Nebengebäude des Krankenhauses in Kewapante statt. Hier werden die Rohstoffe gesäubert, schonend getrocknet, geschnitten, gemahlen und mittels Mörser pulverisiert. In weiteren Verarbeitungsschritten werden Salben, Cremes, Kräuteröle und Tinkturen hergestellt. Arme Personen bekommen die Heilmittel umsonst. Für nicht ganz arme Familien orientieren sich die Preise nach der Einkommenssituation der Familien.



Ein kleines Team, bestehend aus Arzt, Apothekerin und Krankenschwester, fährt regelmäßig oder auf Anfrage in die Dörfer, um Kranke zu versorgen und basismedizinisch zu behandeln. In den Dörfern wird dem Team ein Raum zur Verfügung gestellt. Bei Ankunft des Teams haben sich viele Dorfbewohner bereits am zentralen Ort versammelt und warten darauf, untersucht oder behandelt zu werden.

Der wohl wichtigste Aspekt des Projektes liegt in der Prävention. Krankheiten können frühzeitig erkannt und behandelt werden. In diesem Stadium kann gerade mit Naturheilmedizin sehr wirksam gearbeitet werden. Dies hat das Projekt eindrucksvoll bewiesen.

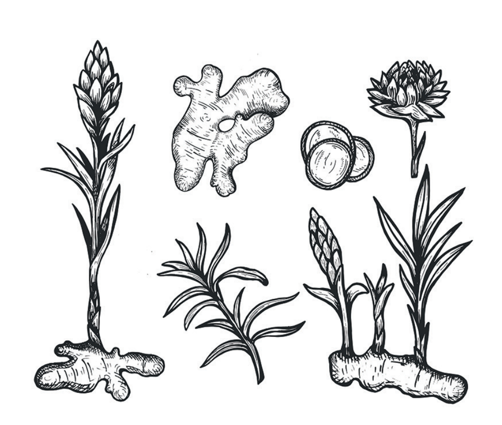
In Zusammenarbeit mit der Stiftung *Sehat & Kuat dengan Ramuan Obat Alam* (SKOA), Flores, Maumere
https://www.schmitz-stiftungen.de

Filmtipp: Der Kräutergarten von Java
Eine Reportage von Sebastian Winkels

Die Landschaft um Bogor ist der Garten Eden Indonesiens und für seine artenreiche Vegetation bekannt. Hier praktizieren die Menschen die Jahrtausende alte Pflanzenmedizin *Jamu*. Einst wurde das Wissen um die Wirkung der Kräuter nur innerhalb bestimmter Heilerfamilien weitergegeben. Heute ist es die Alltagsmedizin eines ganzen Volkes. Die Herbalistin Endah Lasmadiwati hat sich mit ihrem Kräutergarten einen Traum erfüllt. Dort baut sie fast 400 seltene Pflanzen an und verarbeitet sie in einer kleinen Manufaktur zu *Jamu*-Medizin. Mit ihrem Mann Putu Oka Sukanta, einem angesehenen Schriftsteller und Akupunkteur, wendet sie *Jamu*-Heilbehandlungen bei Kranken an, die sich die teure Schulmedizin nicht leisten kann. In der ständig wachsenden, von Schmutz und Abgasen verpesteten Großstadt Jakarta gesund zu bleiben, ist für jedes Immunsystem eine Herausforderung - erst recht für das der vielen Armen am Rande der Gesellschaft.

Genau hier wollen Endah und ihr Mann Putu helfen: Sie haben eine langfristig angelegte Hilfsaktion im Armenviertel Pulo Gebang initiiert. Die Menschen dort leben in bitterer Armut. Durch den Anbau von Heilkräutern sollen sie ihre eigene *Jamu*-Medizin herzustellen lernen und so den harten Lebensbedingungen der Millionenstadt trotzen können. Putu besucht außerdem einmal in der Woche HIV-positive Häftlinge im Gefängnis von Jakarta, um ihnen die Kunst der Akupunktur zu erklären, die er selbst in politischer Haft erlernte. Sein Ziel ist, ihnen auf diese Weise bei der Aktivierung ihrer körpereigenen Abwehrkräfte zu helfen. Die Dokumentation *„Der Kräutergarten von Java“* zeigt eine Woche aus dem Leben des Heilerpaares. (Aus der Programmvorschau)

Film kostenlos anschauen unter:
https://dokustreams.de/360-geo-reportage-der-kraeutergarten-von-java/



Karl Mertes

Aufgelesen

Javanische Weisheiten

„Gut und Geld, das gibt es nur auf dieser Welt. Man nimmt sie nicht mit ins Grab.“ oder *„Wer bereit ist nachzugeben, wird dereinst Ruhm erlangen.“* aber auch *„Gottes Macht braucht keine Mittel.“* und *„Alles Leben stammt von Gott, und zu ihm zurück wir alles Leben kehren.“* – das sind einige der Leitsätze (*pituduh*), die uns auf den ersten Blick nicht fremd erscheinen, nicht aus einem anderen Kulturkreis stammend. Sie stammen aus Java.

Die in dem von Berthold Damshäuser herausgegebene Bändchen „Javanische Weisheit“ als Spruchdichtung vorgelegten Texte enthalten auch noch Verbote (*wewaler*) wie beispielsweise *„Sprich nicht nur über die Fehler anderer.“* sowie *„Giere nicht nach Lob und Anerkennung.“*

Diese Zusammenstellung von überlieferten javanischen Aphorismen oder Metaphern haben die Übersetzer Damshäuser und Dian Apsari einem Sammelband entnommen, der altjavanische Sprichworte und Zitate enthält. Dieser Hinweis wird in der Nachbemerkung zu den Texten gegeben, wo zudem ausführlich der historische und sprachwissenschaftliche Kontext erläutert wird. Mit indonesischer Literatur und Dichtung haben diese Sprüche so gut wie nichts zu tun; die „mittlerweile erstarrte javanische Literatur“ ist in deutscher Übersetzung kaum verfügbar.

Vor diesem Hintergrund ist es spannend und aufschlussreich zu lesen, dass diese uralten Texte uns doch in vielen Fällen vertraut, bekannt erscheinen. Religiöse, spirituelle, soziale, menschliche Zugehörigkeiten schimmern auf... Deshalb eine lohnende Lektüre!

Berthold Damshäuser (Hrsg.): *Javanische Weisheit – Pituduh und Wewaler, Spruchdichtung aus Indonesien* (aus dem Javanischen von Dian Apsari und Berthold Damshäuser) Berlin 2020, regioSPECTRA-Verlag | ISBN 978-3-9477-2914-2

Pusaka – Ahnenschätze im ostindonesischen Raum

Janina von Römer legte eine umfangreiche (ca. 400 Seiten) Dissertation vor, die den Untertitel „Fremdkulturelle Herkunft und sakrale Verwendung“ hat. Und damit ist auch schon konkretisiert, worum es geht: In intensiver Feldforschung hat die Autorin auf der Insel Flores vorhandene oder aufgefundene sakrale „Schmuckstücke“ (aus Gold, Keramik, Seide, Elfenbein, Bronze) untersucht; der Verwendungszusammenhang, die Herkunft und Bedeutung wurden in einer Kombination aus Ethnologie, Archäologie und Geschichte erkundet und beschrieben.

Der maritime innerasiatische Handel sowie die Suche nach den Gewürzinseln durch die Europäer haben den Austausch und Ortswechsel der unterschiedlichen Schätze, die vor Ort in die Ahnenverehrung einflossen, bedingt.

Die Arbeit gliedert einerseits geografisch zwischen den Regionen (Kabupaten) Ngada und Sikka auf Flores und andererseits nach den Gegenständen wie Gold, Seide, Elefantenstoßzähne und Bronzetrommeln. „Pusaka" meint soviel wie Erbstück und hat im übertragenen Sinn eine Bedeutung als Objekt, das Legitimation verschafft, Leben schützt, Kraft oder Macht verleiht. Dies sind sehr wohl alltägliche Gegenstände, deren Bedeutung jedoch durch rituellen und zeremoniellen Gebrauch entsteht. „Die Objekte, die eine Gesellschaft als Pusaka definiert, sind das Produkt einer sozialen und kulturellen Kreation". Das Besondere der sakralen Gegenstände auf Flores ist darüberhinaus noch deren Zuordnung als Eigentum der Ahnen.

Neben der Zusammenfassung der Forschungsergebnisse ist vor allem der Schluss mit den vergleichenden Betrachtungen der Autorin über Funktion und Bedeutung sowie der Veränderung der Wertvorstellungen sehr aufschlussreich. Der Anhang mit Wörterverzeichnis, umfangreicher Literaturliste und Angabe der Gesprächspartner rundet den akademischen Text ab.

Die nachvollziehbare Gliederung, die ausgewählte Illustration mit Fotos und einigen Karten und die gut verständliche Sprache ermöglichen den Lesern einen interessanten Ausflug in das hier weitgehend unbekannte ostindonesische Flores und seine Gerschichte.

Janina von Römer: *Pusaka – Ahnenschätze in ostindonesischen Raum, Fremdkulturelle Herkunft und sakrale Verwendung* | Berlin 2018, regioSPECTRA-Verlag | ISBN 978-3-9477-2901-2

Die Erfindung der Kontinente

Wir Eingeborenen erklären uns gemeinhin nach unterschiedlichen Identitäten als Individuen, als Familienmitglieder, als Staatsangehörige, als Kontinentalbewohner . . . Wie differenziert man allerdings eine Zuordnung und Benennung der Kontinente vornehmen kann, ist allgemein keine bedeutsame Frage.

Jedoch: Sind die Landmassen jenseits des Atlantiks zulässigerweise mit AMERIKA als einem Kontinent beschrieben oder sind es zwei? Warum benennen (US-)Amerikaner Europäer als Kaukasier? Wo hört EUROPA im Osten auf und wo fängt ASIEN an = ist der Ural eine

nachvollziehbare kontinentale Grenze, oder ist Europa eigentlich Westasien – oder bilden wir eigentlich gemeinsam EURASIEN? Ist AFRIKA nördlich und südlich der Sahara zwingend ein Kontinent? Und für uns interessant zu erkunden: ist der indonesische Archipel eigentlich ASIEN oder AUSTRALIEN zuzurechnen (mit/ohne Wallace-Linie) und wo fängt eigentlich OZEANIEN an, und wo hört es auf? Warum trägt China den Titel „Reich der Mitte", wenngleich das Land meist östlich oder rechts auf unseren Weltkarten zu finden ist.

Woher stammen eigentlich die Namen der Erdteile, die heutzutage als die fünf Kontinente gelten (was übrigens durch die fünf olympischen Ringe symbolisiert werden soll) sowie der drei Weltmeere (Indik-Pazifik-Atlantik, die eigentlich doch eine zusammenhängende Wassermasse bilden) – und wer hat das wann wie und warum festgelegt?

Antworten auf diese Fragen liefert der renommierte französische Geo-Historiker Christian Grataloup in einem umfangreichen, anschaulich bebilderten Werk, das den Untertitel „Eine Geschichte der Darstellung der Welt" trägt. Wenig erstaunlich ist, dass treibende Kräfte unseres heutigen Weltbildes aus der europäischen Region kamen und auch von religiösen Motiven befördert wurden. Eine tatsächlich spannende Lektüre! Es ist auf der einen Seite akademische Neugierde, die den französischen Wissenschaftler zu der Feststellung bringt, die uns geläufige Namensgebung sei „keine Selbstverständlichkeit, sondern das Ergebnis einer historischen und kulturellen Entwicklung". Auf der anderen Seite mag die gegenwärtige Auseinandersetzung um De-Kolonialisierung und den Universalismus (u.a. angesichts der Klimaveränderungen und Globalisierung) dazu beitragen, den bislang gewohnten Blick auf unsere Welt und deren Benennung einmal zu überprüfen, in Frage zu stellen.

Die überlieferten Vorstellungen der Erde als Scheibe (beispielsweise aus mesopotamischen oder babylonischen Zeiten) oder die folgenden Darstellungen griechischer oder römischer Kartographen wurden seit dem Mittelalter zunehmend von christlich-theologischen Kriterien und Interpretationen bestimmt. Später kam die Nautik als Kategorie hinzu, als Karten zur Vermessung von Schifffahrt unerlässlich wurden und schließlich als Grundlage für die Abgrenzung von Machtansprüchen und „Besitznahme" dienten. Die Idee der Erdteile ist somit eine europäische.

Grataloup untersucht und analysiert diese Situation aus unterschiedlichen und sehr interessanten Blickwinkeln. Eine seiner Erkenntnisse: Im dritten Jahrtausend leben wir nicht nur in einer post-kolonialen sondern auch in einer post-kontinentalen Welt! Hinlängliche Ungenauigkeiten und willkürlichen Zuordnungen im Bemühen um die Schaffung von „Ordnungskategorien zur Sortierung der Welt" werden beschrieben: Die sogen. Grenze zwischen Europa und Asien entlang des Uralgebirges, innerhalb Russlands, ist schon frag-

würdig – und wie verläuft die Abgrenzung Asiens zu Ozeanien: „Sie folgt strikt einer mitten durch die Insel Neuguinea verlaufenden Staatsgrenze, die beiden Inselhälften gehören also unterschiedlichen Kontinenten an." Ebenso eigenwillig ist die Scheidelinie zwischen Asien und Europa entlang Bosporus und Dardanellen, die heutige Türkei liegt demnach auf zwei Kontinenten. Wegen vieler Unschärfen in den Bezeichnungen der Landmassen waren im 20. Jahrhundert die Markierungen „Ost – West" (als ideologisches Unterscheidungsmerkmal) oder „Nord – Süd" (Trennung zwischen arm und reich) oder auch „Erste-Zweite-Dritte Welt" ebenso wie neuerdings der "globale Süden" Hilfskonstruktionen, um die Unzulänglichkeiten der geopolitischen Namensgebungen zu umschreiben.

Kulturgeschichtliche Festschreibungen aus europäischer Sicht (seit der Antike über die Kirchenväter bis zu den Kolonialisten) bilden die Grundlage des gegenwärtigen eurozentristischen Weltbildes. Der Autor erläutert Hintergründe und Entstehungsgeschichten dieser Perspektiven und schildert, wie relativ die Definitionen sind. Wir wissen doch von Fahrten der Wikinger über den Atlantik, den Expeditionen der Indonesier nach Ostafrika, den enormen Kraftanstrengungen der chinesisch dominierten Seidenstraße... ohne dass deren (Er-)Kenntnisse sich in der europäisch bestimmten Festschreibung niedergeschlagen hätten. Besonders interessant sind deshalb die abschließenden Kapitel „Wir und die anderen" sowie „Eine neue Weltkarte". Sie machen deutlich, dass wir eben nicht der Mittelpunkt der Erde sind, und dass wir mit Demut und Selbstkritik die Fortschreibung der Weltbilder konstruktiv unterstützen könnten, sollten.

Ein gut lesbares Sachbuch mit ungewöhnlichen Ansätzen, das einem im wahrsten Wortsinn die Augen öffnen kann, wozu auch die reichhaltigen Karten und Illustrationen beitragen. Die kommentierte Bibliografie verweist nur auf wenige deutschsprachige Literatur.

Übrigens: Beim Besuch des Kölner Rautenstrauch-Joest-Museum/Kulturen der Welt wird offensichtlich, dass die überkommende kontinentale Aufteilung nicht das alleinige Kriterium zur Betrachtung und zum Verständnis unserer Einen Welt und deren Bewohner sein kann.

Christian Grataloup: *Die Erfindung der Kontinente – Eine Geschichte der Darstellung der Welt*, Darmstadt 2021, wbgTHEISS | ISBN 978-3-8062-4344-4

Svann Langguth

Industrielle Pillen vs. traditionelle Heilmethoden

Rezension zu Nicole Weydmann: *'Healing is not just Dealing with your Body'*

Indonesien: Vorstellungen von Gesundheit und Krankheit sind kulturell geprägt und die Entscheidung für bestimmte Therapien ist ein komplexer Prozess. Die Psychologin Nicole Weydmann erforscht Gesundheitskonzepte und –strategien im Spannungsfeld von traditioneller und westlicher Medizin anhand der Erfahrungen zahlreicher Frauen in Zentraljava.

Der Gebrauch traditioneller Medizin und überlieferter Behandlungsmethoden ist in Indonesien weit verbreitet. Das Kräutergetränk *Jamu* zum Beispiel ist für viele Bewohner des Archipels Bestandteil sowohl der Vorsorge als auch der akuten Behandlung von Krankheiten. Auffallend sind auch die zahlreichen Angebote verschiedener Arten von Heilmassagen und die für Fremde zunächst seltsam klingenden Symptome und Krankheitsbilder.

Grund genug, sich als an Indonesien und seinen kulturellen Ausprägungen Interessierter, aber der Psychologie fachfremder Leser, mit der jüngsten Publikation von Nicole Weydmann zu beschäftigen. Das Buch *Healing is not just Dealing with your Body* verspricht tiefer gehende ethno-medizinische Einblicke in den auch in Deutschland aktuellen Diskurs zu Gesundheit und dem Umgang mit dem eigenen Körper.

Der Untertitel *"A Reflexive Grounded Theory Study Exploring Women's Concepts and Approaches Underlying the Use of Traditional and Complementary Medicine in Indonesia"* deutet bereits an, dass es sich um einen komplexen Sachverhalt handelt, und in der Tat ist das Buch ja auch die Veröffentlichung der Dissertation im Fach Psychologie.

Persönliche Erfahrung und methodische Feinstarbeit

Über sechs Kapitel wird das Forschungsthema systematisch und methodisch aufbereitet. Schnell wird klar, dass die Mischung und Aufarbeitung der beiden an sich schon zutiefst methodik-freudigen Disziplinen Psychologie und Ethnologie mit ihren jeweils eigenen Terminologien den Sachverhalt leider auch zunehmend abstrakter werden lassen. Einige Titel der Unterkapitel mögen dies veranschaulichen: *Fundamental Theoretical and Experiential Assumptions and Knowledge Guiding Research; Collecting Data: Positioning Myself and Acting in the Field, Interacting with Data; 'Doing Being Western': In-group and Out-group Negotiations in the Context of Research Interviews.*

Nun muss man bei einer Doktorarbeit natürlich die theoretischen Grundlagen vorab besprechen. Die Autorin legt dar, dass Krankheit ein Konzept ist, das, je nach Kultur, unterschiedliche Ausprägungen hat und dass es althergebrachte ‚traditionelle' und konträr dazu neue ‚moderne', ‚chemische' Behandlungen von Krankheiten gibt. Sie zeigt, dass Menschen sich aus verschiedenen Motiven und Motivationen mehr der einen oder der anderen Behandlungsweise

zuwenden oder auch nacheinander erst der einen und dann der anderen.

Einen weiteren großen Bereich der Grundlagen nimmt die theoretische und methodische Erörterung der Situation in der Feldforschung ein. Bedingt durch das Thema und der damit großen menschlichen Nähe ist die Forschung zugleich auch eine sehr persönliche Erfahrung für die Autorin gewesen, was man im Text manches Mal zu spüren glaubt, was letztendlich aber dann doch immer von einem Vorhang aus Theorie ‚verschleiert' wird.

Wie erzählt man Gesundheit?

Von Beginn des Buches an, wird dem Leser ein "narrative approach" angekündigt. Möglicherweise beruht mein Verständnis dieser Ankündigung auf einem sprachlichen Missverständnis. Denn eine persönliche Schilderung der Ereignisse ist auch im zweiten Teil nicht zu erwarten. Die mündlichen Zeugnisse und Interview-Ausschnitte in sich sind wenig lebhaft und haben keinen ‚erzählenden' Charakter. Die Auswertung der Interviews folgt den theoretisch-methodischen Vorgaben, und erfüllt damit die wissenschaftliche Zielsetzung.

Somit bleiben Erwartungen auf anschauliche Aufarbeitungen und kulturelle Einbettung der Begriffe wie zum Beispiel *masuk angin* [wörtlich ‚in den Wind eintreten', d.h. sich erkälten, d.R.], *kerok* [eine auch in anderen Ländern Asiens verbreitete Massageform, bei der mit speziellen Werkzeugen oder auch Löffeln/Münzen die Haut geschabt wird, d.R.], *‚pijit'* [Massage, d.R.] und *‚jamu'* [aus Heilkräutern und Wurzeln hergestellte Medizin, d.R.] unerfüllt.

Dennoch wird es, je weiter man im Text voranschreitet, zunehmend faszinierender, zu lesen, wie schwierig erfassbar und beschreibbar so scheinbar einfache Entscheidungen des alltäglichen Lebens sein können wie z. B. sich bei einem bestimmten Körpergefühl für eine Tablette oder eine Massage als Therapie zu entscheiden. Dabei diskutiert die Autorin Fragen wie: Welche Klassifikationen und Bewertungssysteme werden angewendet? Welche Motive und Motivationen sind ausschlaggebend? Auch der Aspekt des Kulturwandels und der steigende Einfluss der so genannten westlichen Medizin findet sich in den Aussagen der Informantinnen und den Analysen der Autorin wieder.

Die männliche Sphäre wirkt etwas stiefmütterlich behandelt, da ausschließlich Frauen befragt werden. Man gewinnt den Eindruck, Männer würden die traditionelle Medizin nur zur Potenzsteigerung nutzen; so wird es zumindest aus Sicht der Frauen und damit als ein gängiges und schlüssiges, ‚weibliches' Narrativ dargestellt.

Für viele interessant, für wenige zugänglich
Der regiospectra-Verlag gibt für gewöhnlich sowohl wissenschaftliche, politische und touristische Bücher als auch Sprachlehrwerke zu Afrika und Asien heraus. Dennoch war ein derartig spezialisiertes Fachbuch für den Rezensenten etwas überraschend im Vergleich zu dem sonst üblichen Verlagssortiment.

Als Fachfremdem erschließen sich ihm aufgrund des streng wissenschaftlichen Aufbaus und der komplizierten Terminologie nur einige Bereiche des Themas. Indonesienwissenschaftler*innen können sich anhand des Buches eher die psychologische Sichtweise erschließen als kulturwissenschaftlich einen Einstieg zu finden. Um sich dem Thema *pijit, kerok* und *jamu* anzunähern, ist das Buch somit zunächst nicht geeignet. Diese Einschätzung soll in keiner Weise die wissenschaftliche Leistung von Nicole Weydmann in Frage stellen, sondern der Eingrenzung des potentiellen Leserkreises dienen.

Es hätte dem Buch sicherlich gut getan, es für einen breiteres Publikum etwas aufzubereiten. Der Themenbereich ‚traditionelle Medizin' spricht einen weiten Leserkreis an, vor allem, weil die ‚Kräutermedizin' der indonesischen Inseln bisher kaum Beachtung in den Kreisen der Naturheil-Fans in Europa gefunden hat. Allerdings hätte eine solche populärwissenschaftliche Darstellung des Untersuchungsgegenstandes natürlich genau die Stärken des Werkes vermindert, die Herausarbeitung der Details und die eingehende und tiefe Beschäftigung mit den Frauen und ihrem Verhältnis zu Gesundheit und Krankheit.

Rezension zu Nicole Weydmann: *‘Healing is not just Dealing with your Body'. A Reflexive Grounded Theory Study Exploring Women's Concepts and Approaches Underlying the Use of Traditional and Complementary Medicine in Indonesia.* Berlin: regiospectra Verlag 2019, 437 S.

Dieser Artikel erschien unter dem Titel „*Industrielle Pillen vs. traditionelle Heilmethoden*"
zuerst bei *südostasien* im Rahmen der Ausgabe 2/2020
https://suedostasien.net/indonesien-rezension-industrielle-pillen-vs-traditionelle-heilmethoden

Horst H. Geerken

Was hat eine indonesische Reistafel[1] mit Jazz zu tun?

Das *Hotel des Indes* in Batavia[2] war in den 1920er und 30er Jahren – neben den Hotels *Raffles* in Singapur und dem *Strand* in Rangoon – das älteste und prestigeträchtigste Hotel in ganz Ostasien. Hier trafen sich Filmschauspieler, Politiker, Schriftsteller, Industriemagnaten und die ‚Oberen Zehntausend' der ganzen Welt. Die meisten Gäste des Hotels waren während der niederländischen Kolonialzeit natürlich Niederländer. Danach kamen gleich die Amerikaner, die ihre Beine in kurzen Hosen zeigten. Die Indonesier empfanden – und empfinden das bis heute – als sehr peinlich und unpassend.

Das Hotel wurde als ‚Tor zur Insel Java' bezeichnet. Für die Reichen der Welt war das Hotel einfach ein MUSS! Ab 1860 trug das Hotel den Namen *Hotel des Indes*, der von Eduard Douwes Dekker, alias Multatuli[3], vorgeschlagen wurde. Das *Hotel des Indes* brachte in den 1930er Jahren nicht nur den Jazz nach Niederländisch-Indien, es kreierte auch die weltbekannt gewordene ‚Indonesische Reistafel'. Für den Jazz – der im Hotel eigentlich nur moderne Tanzmusik à la Glenn Miller war – war nach der Unabhängigkeit Indonesiens der Javaner Guruh Sukarno Putra zuständig[4], der regelmäßig zur Reistafel aufspielte. Später trat der Musiker und Sänger auch im *Hotel Indonesia* und in einem Jazzclub im ersten Stock einer Bar in der Jalan Thamrin auf. Dort habe ich ihn in den 1960er Jahren noch selbst erlebt.

Echter Jazz kam in Indonesien erst Mitte der 1950er Jahre auf. Der berühmte amerikanische Jazz-Klarinettist Tony Scott[5] lebte in dieser Zeit sechs Jahre lang in Asien und unterrichtete in Thailand, Japan, Taiwan und Indonesien Musiker. Alle indonesischen Jazz Musiker, wie der an klassischer Musik ausgebildete Konzert Pianist Bubi Chen[6], der Gitarrist Jack Lesmana[7], der Tenorsaxophonist Marjono[8], der Bassist Yopi Chen[9], der Gitarrist Kiboud Maulana[10] und der Schlagzeuger Benny Mustafa[11] wurden nachhaltig von Tony Scott beeinflusst. Diese Gruppe von Jazz-Musikern bildeten die erfolgreiche Gruppe ‚Indonesian All Stars'. Sie wollten keinen Abklatsch von amerikanischem Jazz spielen, sondern über die verschiedensten indonesischen Musikstile improvisieren und die eigene musikalische Tradition für den modernen Jazz erschließen. Sie waren in ihrem Element, wenn sie javanische und balinesische Gamelanmusik, oder uralte hinduistische Musikstücke neu interpretierten. In Bali spielte Tony Scott in verschiedenen Tempeln mit Gamelan Orchestern. Er liebte indonesisch geprägten Jazz[12]. In den 1960er Jahren hatte ich noch mehrmals die Gelegenheit, ihre Jam-Sessions zu besuchen. Die Musiker waren Weltklasse, wie auch Tony Scott!

Während seines Besuchs in Jakarta wurde Tony Scott mit den ‚Indonesian All Stars' von Präsident Sukarno zu einem Konzert im Palast eingeladen. Es wurde ein voller Erfolg! Danach ist jedoch etwas geschehen, das bis heute im Dunkeln liegt.

Er war mit seiner Ehefrau in Jakarta, die später berichtete, Tony wäre von der CIA in die US-Botschaft entführt worden, wo er gefoltert wurde. Tage später konnte sie ihren Ehemann wieder abholen. Am ganzen Körper hätte er Blutergüsse gehabt und danach litt er an einer neurotischen Persönlichkeitsveränderung. Er fühlte sich Tag und Nacht vom CIA verfolgt. 1972 zog er nach Rom, wo er sich mit dem Jazz-Pianisten Romano Mussolini, dem jüngsten Sohn des Diktators Benito Mussolini, anfreundete und mit ihm arbeitete. 2007 verstarb er dort.

Die Vorkommnisse in Jakarta sind bis heute nicht aufgeklärt. Weshalb wurde Tony Scott von der CIA entführt und gefoltert? Warum hat er nie darüber gesprochen. Nirgends habe ich eine Erklärung gefunden. Es bleibt ein Mysterium![13] War es wegen des Konzerts im Palast von Präsident Sukarno. Zu jener Zeit, als Sukarno die USA mit den Worten ‚Go to Hell with your Aid' schockierte und täglich Demonstrationen vor der US-Botschaft stattfanden, waren die Amerikaner nicht gut auf Sukarno zu sprechen.

Joachim-Ernst Berendt[14] war ein deutscher Musikjournalist und Musikproduzent. Er war 40 Jahre lang Redakteur beim damaligen Südwestfunk in Baden-Baden und schon ab Ende des Zweiten Weltkriegs der weit über die deutschen Grenzen hinaus bekannte „Jazzpapst".
1962 besuchte er Indonesien und nahm mit den ‚Indonesian All Stars' Kontakt auf. Mit noch anderen indonesischen Jazz-Musikern wurde eine Session organisiert. Berendt war von ihrem Musikstil begeistert und nahm die Session auf Tonband auf. Diese Aufnahme wurde später von vielen deutschen und ausländischen Rundfunkstationen gesendet. Es war der Beginn einer menschlichen Beziehung zwischen Berendt und indonesischen Musikern, die nicht mehr abriss.

Berendt organisierte, dass die ‚Indonesian All Stars' zu den Berliner Jazztagen im Jahr 1967 eingeladen werden konnten. Dazu kam Tony Scott aus New York, der sich riesig freute mit seinen ehemaligen indonesischen Schülern spielen zu können. Bubi Chen und Jack Lesmana sagten:
Diese Tournee ist ein Erlebnis. Vielleicht das Wichtigste, das wir uns wünschen können. Wir wollen durch diese Tournee Erfahrungen sammeln und europäische Jazzfreunde kennenlernen. Und vielleicht können wir etwas von dem, was wir lernen werden, an andere indonesische Jazz-Musiker weitergeben.[15]

Die Jazzimprovisationen von Gamelanmusik und der alten indonesischen Ballade Burung Kakadua wurden vom Publikum begeistert aufgenommen. In den Studios der SABA-Werke im Schwarzwald wurde 1967 die Schallplatte „Djanger Bali - Tony Scott and the Indonesian All Stars" aufgenommen. Interessenten können die Aufnahme auf YouTube finden. Heute gibt es eine große Jazzscene in Indonesien.[17]

Der Jazz, der im *Hotel des Indes* zur Indonesischen Reistafel seinen Anfang nahm, ist heute in Indonesien weit verbreitet. In Jakarta oder auf der Insel Bali gibt es Jazz-Clubs und selbst auf abgelegenen Inseln gründen Jazz-Musiker immer wieder neue Bands.

Nach diesem kurzen Ausflug über Jazz in Indonesien, nun zurück zum *Hotel des Indes*. Das Hotel war – wie man in den 1930er und 40er Jahren sagte – die ‚Mutter der Reistafel'. Die Reistafel ist eigentlich kein indonesisches Gericht, sondern nur eine Verabfolgung von vielen indonesischen Speisen, die in kleinen Portionen gereicht werden. Wenn es eine ‚Deutsche Tafel' geben würde, wäre es eine Abfolge von Sauerbraten, Spätzle, Leberknödel, Grünkohl mit Pinkel, Maultaschen, Kohlrouladen und so weiter! Alles jeweils auf einem eigenen Teller! Kein Wunder, dass eine Reistafel auf dem Speisezettel der Indonesier bis heute fehlt. Sie essen ihren Reis mit nur zwei oder drei Gerichten, wie sie bei einer verwestlichen ‚Reistafel' serviert werden.

Die Reistafel wurde in Batavia auch von anderen Hotels kopiert, aber die im *Hotel des Indes* wurde damals als die Beste bezeichnet. Der große Speisesaal war daher zu jeder Tageszeit bis zum letzten Platz belegt.





Abb. 1: Der Festsaal im Hotel des Indes[18]



Abb. 2: Hotel des Indes in Batavia[19]

Schräg gegenüber des niederländischen Clubhauses Harmonie[20] im ehemaligen Stadtteil Weltevreden[21] stand das alte *Hotel des Indes* im typischen Kolonialstil: ein wunderschöner Bau mit offenen weitläufigen Veranden, umgeben von mächtigen schattenspendenden Waringin-Bäumen, mit den bis auf den Boden herabhängenden Luftwurzelgeflechten. In der riesigen Halle wurden noch bis zum Beginn des Zweiten Weltkrieges die großen Feste der Holländer gefeiert, bei denen kein Stuhl mehr frei blieb. Es wurde fast nur die indonesische Reistafel gegessen. Dreißig barfüßige Kellner in traditionellen braunen Sarongs und weißen Jäckchen stellten sich in einer Reihe auf, in jeder Hand eine Schüssel. Sie marschierten im Gänsemarsch von Tisch zu Tisch, wo sich jeder nehmen durfte, was und wie viel er von einem Gericht wollte.

Für eine Reistafel lud man sich zunächst eine Portion Reis auf den Teller. Dann kam Kellner nach Kellner, jeder brachte ein Gericht, von dem man sich auf den Teller lud. Wenn man zu essen anfangen wollte, stand schon der nächste Kellner neben einem und hielt einem eine neue Platte mit einem neuen Gericht unter die Nase: gebratenen Fisch, gekochten Fisch, jeder in einer anderen Sauce, Entenbrust, Lammrippchen, gefüllte scharfe Paprikaschoten, Gemüse in Kokossauce, Hühnerschlegel, Soto Madura, eine scharfe Suppe mit Fleischstückchen, Ingwer und Zitrone, Sates vom Rind und Fisch, gebratenes Tofu und Tempeh, ein fermentiertes Soyaprodukt, Lumpia, indonesische Frühlingsrollen, gebratene Nudeln mit Schrimps, dicke Saucen, scharfe Saucen, geriebene Kokosnuss, Gado Gado, Gemüse in Erdnusssauce, Prikadel Jagung, Maisfrikadellen, Fischbällchen, gebackene Bananen, verschiedene Suppen, Garnelen in süßer Soyasauce, Beefsteak, Soto ayam, Hühnerfleisch in Kokossauce, Rendang, eine Art von scharfem Rindergulasch, verschiedene Salate, Acar und nochmals Huhn, aber diesmal gegrillt, gerösteter Mais und was weiß ich noch alles! Unaufhörlich wurde bedient. Alles auf einen Teller, bis er überquoll. So liebten es die Holländer während der Kolonialzeit. Alles durcheinander, ein Mischmasch wie das niederländische Nationalgericht Hutspot aus gestampften Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Milch und Butter.

Energisch musste man den Kellnern Einhalt gebieten, um endlich mit dem Essen beginnen zu können. Die Indonesische Reistafel im *Hotel des Indes* war so mannigfaltig und üppig, dass sie kein Ende zu nehmen schien. Zur Kolonialzeit gab es noch Spanferkel und Schweinefilet. Schwein gab es nach 1949, als das Hotel in indonesischer Hand war, aus religiösen Gründen nicht mehr. Kein Wunder, dass nach einer Reistafel mit einem Bier eine Mittagssiesta erforderlich wurde.

Violet Sweet Haven schreibt in ihrem Buch *Gentlemen of Japan*[22] über die indonesische Reistafel im *Hotel des Indes*:
Indonesien ist kein Land um abzunehmen. Es grenzt an ein Wunder, dass die Holländer das gute und viele Essen in den Tropen überhaupt überstehen!

Dass die Reistafel im *Hotel des Indes* im Jahre 1938 nicht mehr landestypisch, sondern schon europäisiert war, beschreibt Hans Liniger in seinem Buch *Saja, Tuan,* wie folgt:[23]
D*as bekannteste Hotel Niederländisch-Indiens ist das Des Indes in Weltevreden, wenn ich nicht irre, auch beschrieben im Roman der berühmten Spionin Mata Hari. Ich sitze im offenen Speisesaal, dessen Fliesen rot sind wie der Tropenboden, und lausche dem Gesumme der Gäste aus allen möglichen Ländern, dem Lachen der Damen, dem dröhnenden Bass des dicken Pflanzers. Fasziniert äuge ich den flinken javanischen Bedienten nach, die Bestellungen entgegennehmen, und im Augenblick habe ich erfasst, dass man nicht bar bezahlt, sondern für alles Bestellte nur einen Bon gibt, der auf die Rechnung*

gesetzt wird. Will ich etwas, so habe ich nur diskret oder laut zu klatschen und zu rufen: ‚Djongos, minta bon', dann hat es sicher der allgegenwärtige Oberkellner, ein in eine schneeweiße, oben geschlossene Jacke[24] *gekleideter würdevoller Chinese, schon gehört und dieser allgegenwärtige Zauberer dirigiert mit leichten, herrischen Gebärden die Diener wie Marionetten. Eine Rasse beherrscht die andere, und über den beiden steht der Weiße. Wie lange noch?*
Der wohlbeleibte Pflanzer sitzt in der Nähe und wird eben mit indischer Reistafel bedient, während ich – beobachtend – einen kalten Drink schlürfe. Die Tür aus der Küche öffnet sich, und am ewig schweißwischenden Mandur[25] *vorbei wandeln ihrer dreißig Bediente zum Gast, der wie ein Fürst winkt. Erst wird Reis in größeren Mengen auf einen Teller geschöpft. Dann präsentiert jeder der Boys immer neue Gerichte aus anderen Schüsseln, so dass auf dem Hauptteller ein kleines Gebirge emporwächst, das schließlich vom Löffel zu einem bunten Lavastrom vermischt wird, der jedem Liebhaber französischer Küche ein Gräuel wäre. Fleisch alleine kommt auf ein Nebentellerchen. Später erfuhr ich, dass dies nicht die echte Reistafel ist, sondern eine degenerierte, europäisierte Kopie der indischen Mahlzeit, wo nicht mehr der Reis die Hauptsache ist, sondern eben jene verblüffende Menge Zu- und Nachspeisen, die dem Weltreisenden als Sensation der Hotels vorgestellt wird, auf europäische Weise aufgetakelt und zubereitet: da erscheinen neben dem obligaten Huhn auch Sardinchen mit Mayonnaise, neben Gurken auch gebackene Bananen, neben dem roten Pfefferplättchen auch Beefsteak mit Salaten, neben Crevetten Spiegeleier.*

Der Italiener Arnaldo Fraccaroli schreibt in seinem Buch *Sumatra und Java*[26] wie er Mitte der 1930er Jahre die Reistafel im *Hotel des Indes* erlebte:
Ich gebe zu, dass die ‚Rijsttafel' ausgezeichnet schmeckt und ich ziehe mich ganz gut aus der Affäre. Es ist aber spaßig, so alles durcheinander zu essen.
Als ich Anfang der 1960er Jahre dort, im nun in *Duta Indonesia* umbenannten Hotel, eine Reistafel aß, fand ich es nicht spaßig, eher unkultiviert!

Auch Willy Seidel beschreibt in seinem Roman *Schattenpuppen* auf vielen Seiten[27] ein abendliches Gelage im Hotel des Indes. Auf YouTube gibt es einige historische Film- und Fotoaufnahmen vom *Hotel des Indes*[28] aus den 1930er Jahren.

Nach der Unabhängigkeit Indonesiens vom 17. August 1945 besuchten verschiedene ausländische Politiker und Wirtschaftsdelegationen Indonesien. Wenn sie in Jakarta waren, wohnten sie nur im *Hotel Duta Indonesia*. Es war das einzige zumutbare Hotel. Hier residierte zum Beispiel 1951 auf Einladung von Präsident Sukarno mehrere Wochen lang der ehemalige deutsche Reichsbankpräsident des Dritten Reichs, Dr. Hjalmar Schacht mit seiner Ehefrau, in der größten Suite. Schacht sollte Präsident Sukarno Vorschläge zur

Wirtschafts- und Finanzpolitik des nach der Kolonialzeit und des Unabhängigkeitskampfes darniederliegenden Indonesiens machen. Schacht hat maßgeblich zum Aufbau der noch jungen Republik beigetragen.[29]

Als ich 1963 nach Indonesien kam existierte das *Hotel des Indes* noch. Ende 1949, als die Niederländer das Land endgültig verlassen mussten, wurde das Hotel in *Hotel Duta Indonesia* umgetauft. Ich hatte noch mehrmals das Vergnügen dort eine Reistafel zu kosten.

Nachdem Präsident Sukarno 1962 das neue und moderne *Hotel Indonesia* eingeweiht hatte, begann der Stern des einst traditionsreichen Hotels Duta Indonesia zu sinken. Das Hotel verlotterte, die Qualität des Essens ließ nach und es fehlte der Charme der 1930er Jahre. Es war aber besonders der exzellente Service, der gänzlich verschwunden war. Der Grund dafür war, dass das ehemalige gut ausgebildete Servicepersonal fehlte. Was war geschehen? Als die ehemalige Kolonialmacht der Niederlande im Dezember 1949 das Land endgültig verlassen musste, stürmten unzählige Mitglieder der *PEMUDA*[30], der Jugendorganisation der kommunistischen Partei Indonesiens das Hotel des Indes. Das gesamte Personal des Hotels wurde vertrieben, verprügelt und oft getötet. Es wurde der Kollaboration mit den niederländischen Kolonialherren bezichtigt.

Alles aus der niederländischen Kolonialzeit sollte radikal bestraft und ausgemerzt werden. Die vom ersten Verteidigungsminister *Amir Sjarifuddin*[31] gegründete *PEMUDA* hatte zu der Zeit etwa 25.000 Mitglieder. Die Jugendorganisation hatte bei der Verteidigung von Surabaya im Oktober/November 1945 gegen die Briten unter dem Freiheitskämpfer *Bung Tomo* eine entscheidende Rolle gespielt. Dabei wurden rund 10.000 indonesische Freiheitskämpfer – die größtenteils nur mit Bambusspeeren bewaffnet waren – und rund 300 Briten und für sie kämpfende indische Soldaten getötet.[32] Gegen Ende von Sukarnos Herrschaft im Jahre 1965, war die *PEMUDA* auf etwa drei Millionen Mann angewachsen. Nach dem Putsch von November 1965 wurden durch das Regime Suharto, dem zweiten Präsidenten der Republik Indonesien, mit Hilfe der US-amerikanischen CIA alle Kommunisten verfolgt, ermordet oder auf der Insel Buru in den Molukken inhaftiert. Auch die *PEMUDA* wurde zerschlagen. Bei diesem Massaker wurden – je nach Quelle – zwischen eineinhalb und drei Millionen Menschen umgebracht.[33]

Der schlechte Service im *Hotel Duta Indonesia* war somit auf das neue, ungeschulte Personal zurückzuführen. Aber die wohlbestückte Bar des Hotels war immer noch ein beliebter Treffpunkt für Ausländer. Bei kaltem Bier und Whisky konnte man nicht viel falsch machen.

In Jakarta gab es nun ein neues Restaurant in einer romantischen Villa im Stadtteil Menteng, das Restaurant Oasis. Es war eigentlich keine Villa, es war ein Palast. Und was für ein Palast! Ich kannte das Haus bereits bevor es das Restaurant Oasis wurde. Es war die Residenz des US-amerikanischen Militär Attachés. Bei verschiedenen Gelegenheiten war ich Anfang der 1960er Jahre dort eingeladen. Hier muss während der Kolonialzeit ein ganz hoher holländischer Beamter gewohnt haben. Alleine das Wohnzimmer war ein riesiger Saal von bestimmt zweihundert Quadratmetern mit prächtigen Kronleuchtern. Eine riesige Freitreppe führte in den Garten, in dem es aussah wie in einem griechischen Museum, überall standen Kopien antiker weiblicher Statuen. Besonders am Abend, beim Licht vieler Fackeln, Petroleumlampen und Kerzen, sah die Villa phantastisch aus.

Einige Jahre später wurde aus diesem Palast das Restaurant Oasis, eines der besten Restaurants für indonesisches Essen in Jakarta, aber auch eines der teuersten. Die Spezialität im Restaurant Oasis war und ist bis heute die indonesische Reistafel, die besonders bei Besuchern aus Deutschland großen Anklang fand. Die Attraktion war, dass auch hier jedes einzelne der 24 Gerichte von 24 hübschen Indonesierinnen in bunter nationaler Tracht im Gänsemarsch hereingetragen und serviert wurde. Es war wieder eine dem früheren *Hotel des Indes* würdige Reistafel, die hier serviert wurde. Bis heute ist es eine echte Show! Begleitet wurde das überreichliche Mahl von Musikern aus West-Sumatra, den Tapanulis. Über so einen großen personellen Aufwand, und so viel hervorragendes Essen, waren die Besucher aus Deutschland immer vollkommen hingerissen.

Schon wenige Jahre nach der Eröffnung des Hotels Indonesia drehten sich die riesigen Deckenventilatoren an dem weißen Gebälk des Hotels Duta Indonesia nicht mehr. Leider begannen die Abrissarbeiten an diesem traditionsreichen Haus. Nichts sollte mehr an die unsägliche niederländische Kolonialzeit erinnern! Das *Hotel Duta Indonesia* musste einem großen phantasielosen Einkaufszentrum Platz machen.

Seit einigen Jahren gibt es ein neues *Hotel des Indes* in Jakarta. Es hat mit dem ehemaligen Hotel nichts gemeinsam. Es ist ein moderner Bau, dem es am Flair von damals fehlt.

Ich hatte die seltene Gelegenheit, einmal an einem Essen in größerem Rahmen mit Präsident Sukarno in seinem Palast in Tampaksiring auf Bali teilnehmen zu dürfen. Natürlich war es keine ‚Rijsttafel'. Sukarno vermied es gewissenhaft, irgendein niederländisches Wort auszusprechen. Er hatte zu viel Grauenhaftes von den Niederländern während der Kolonialzeit, in niederländischen Gefängnissen und dem Unabhängigkeitskrieg erleben müssen. Es war keine Reistafel, aber eine Ansammlung von bekannten indonesischen Gerichten.

Das indonesische Buffet war schon aufgebaut, als ich ankam. Es gab Sate Ajam, Spießchen mit gegrilltem Hühnerfleisch in Erdnusssauce, Soto Ajam, eine Hühnersuppe, viel Gemüse mit Kokosnuss oder Erdnusssauce, verschiedene scharf gewürzte Fischgerichte mit Reis. Ein spezielles Gemüsegericht durfte bei Sukarno nie fehlen: *Daun Singkong dengan Saus Santen*. Es waren die Blätter der Tapioka-Pflanze in einer würzigen Kokosnusssauce mit Würfeln von gebratenem Tempe, einem Sojaprodukt. Dieses *Makanan Kampung*, dieses Bauernessen, wird wegen seiner Einfachheit nie einem Gast angeboten und in keinem Restaurant serviert. Leider! Aber es war Sukarnos Leibspeise und es wurde auch meine! Selbst in seinen offiziellen politischen Reden machte er ab und zu Werbung für dieses Bauernessen. Er sagte, dieses Gericht sei *Paling enak, paling sehat dan paling murah*, am geschmackvollsten, am gesündesten und am billigsten! Sukarno war sehr genügsam. Bei Empfängen durften nur lokale Produkte verwendet werden. Auf dem Buffet gab es alles, nur kein Rind, kein Lamm, keine Ziege: Sukarno aß kein Fleisch von Tieren mit vier Beinen!

Die Indonesische Reistafel bei uns zu Hause in Jakarta war in der ganzen deutschen Kolonie und bei Gästen berühmt. Wir hatten 18 Jahre lang Saamin, eine ganz hervorragende Köchin, die nicht nur in der indonesischen, sondern auch in der europäischen Küche bewundernswert bewandert war. Selbst schwäbische Gerichte, wie Spätzle, Maultaschen oder Kartoffelsalat waren nach einer kurzen Einführung kein Problem für sie. Allerdings waren dann alle Namen der Gerichte auf Indonesisch übersetzt: *Mie Jerman, Pangsit Jerman* oder *Salada Kentang*. Saamin war Analphabetin, sie konnte bestimmt über 100 Rezepte für indonesische und deutsche Gerichte im Kopf behalten, ohne je einen Fehler gemacht zu haben. Sie war ein Phänomen!

Der große Aufwand für eine Indonesische Reistafel lohnte sich aber nur, wenn man viele Gäste hatte. Die Vorbereitungen dauerten mindestens drei Tage, nicht nur für die Köchin alleine, nein, alle mussten mithelfen, das Kindermädchen, die für das Haus zuständige Babu Dalam, die Wäscherin und der Boy. Alle mussten unter dem Kommando von Saamin Schnipseln, Schneiden, Mischen, Kochen und Braten. Jedes Gericht musste mundgerecht zubereitet werden, da indonesisches Essen nur mit Löffel und Gabel gegessen wird. Ein Messer kommt niemals auf den Tisch. In der Küche war dann Hochbetrieb, es wurde gequatscht und gelacht. Selbst die Vorbereitung einer Reistafel war für unsere Angestellten schon ein Fest, denn sie wussten, dass für sie immer viel übrigblieb!

Unsere Köchin übernahm das Kommando. Sie organisierte und teilte die Arbeiten ein. Bei uns gab es immer 24 Gänge. Sie sagte, das wäre die perfekte Anzahl: *Dua Lusin*, zwei Dutzend. Alle Gerichte waren immer zum richtigen Zeitpunkt fertig. Bei uns wurden die 24 Gerichte nicht zusammen, sondern immer nacheinander warm serviert und was beson-

ders gut geschmeckt hatte, konnte man nachbestellen. So gut wie die Gerichte anfangs schmeckten, so heftig musste man nach dem zwanzigsten Gericht kämpfen, um die restlichen wenigstens noch versuchen zu können.

Es war eine unendlich vielfältige Kombination an Genüssen und Geschmacksrichtungen. Dazu gehören immer *Krupuk*, ein - inzwischen auch hier bekanntes – Krabbenbrot und *Emping melindjo*, ein knusprig gebackenes Brot aus den Eicheln des Melinjo-Baumes. *Sambal*, das je nach Region und Köchin eine andere Geschmacksrichtung hat, durfte nie fehlen. Scharfes Sambal ist immer dabei! Auch die Soyasauce *Kecap* war immer auf dem Tisch. *Kecap* heißt Sauce und wird in allen Variationen zu indonesischen Gerichten gereicht: süß, salzig oder scharf. Das indonesische Wort *Kecap* hat als Tomaten-Ketchup von Amerika kommend die ganze Welt erobert. Zwiebel und Knoblauch spielen in der indonesischen Küche eine überragende Rolle. Sie sind in fast allen Gerichten zu finden. Die Zwiebel, in Indonesien eigentlich immer die rot-violette Schalotte, *Bawang merah* genannt, wird der Sonne zugeschrieben und der weiße Knoblauch dem Mond. Indonesische Gerichte sind immer ein Gedicht für den Gaumen.

Die Reistafel unserer Köchin war in ganz Jakarta berühmt und wichtige Besucher aus Deutschland, für die meine Frau oft eine Reistafel organisierte, waren noch Jahre danach voll des Lobes. Besonders die Suppen unserer Saamin hatten es mir angetan. Von der *Soto Bandung* und der *Soto Madura* träume ich noch heute!

Anmerkungen/Quellen

1 Niederländisch: Rijsttafel
2 Heute Jakarta
3 unter dem Pseudonym *Multatuli* veröffentlichte er 1859 seinen Bestseller Max Havelaar. Siehe Horst H. Geerken, *Der Ruf des Geckos*, S. 141
4 Ein Auftritt von Guruh Sukarno Putra, vermutlich zu Anfang des Zweiten Weltkriegs im Hotel des Indes: https://www.youtube.com/watch?v=NOH3MUhvm_w
5 1921-2007
6 1938 in Surabaya geboren. Von seinen zehn Geschwistern sind sechs Musiker
7 1930 in Jember in Ostjava geboren. Er kommt aus einer indonesisch-holländischen Familie. Er spielte oft bei offiziellen Anlässen im Palast von Präsident Sukarno. Seinen holländisch klingenden Namen Lemmers musste er auf Wunsch Sukarnos in javanischen Namen Lesmana ändern.
8 1938 geboren in Yogyakarta
9 1931 in Surabaya geboren. Der älteste Bruder von Bubi Chen

10 1938-2015
11 1937 in Jakarta geboren. Er war Musiker und Maler
12 Djanger Bali, Tony Scott and The Indonesian Allstars, https://www.youtube.com/watch?v=rWhFEbC4qnE
13 https://jazzonthetube.com/video/autumn-leaves-8/?omhide=true
14 1922-2000
15 Text auf Cover der Schallplatte SABA 15145, 1967
16 SABA 15145, 1967
17 https://wartajazz.com/ oder https://liveonlineradio.net/de/rri-jazz
18 Collectie Tropenmuseum, Amsterdam, TMnr-60009048.jpg
19 Collectie Tropenmuseum, Amsterdam, TMnr-10017569.jpg
20 Societeit de Harmonie
21 Niederländisch für ‚Wohlzufrieden'
22 1. Auflage veröffentlicht 1944
23 Seite 15 und 16
24 genannt Tutop genannt
25 Oberkellner
26 1942, Deutsche Übersetzung 1947, S. 153
27 Seiten 55ff
28 Zum Beispiel Iklan Jamam Dulu, Des Indies Hotel, Batavia 1930: https://www.youtube.com/watch?v=yLbzPuJpgQ8 *oder* Menschen im Hotel des Indes Batavia: http://www.tirolerland.tv/menschen-im-hotel-des-indes-batavia/
29 Horst H. Geerken, *Hitlers Griff nach Asien*, Band 2, S. 321, 327-336, 340f, 404, 406, 408
30 Zunächst *Socialist Youth of Indonesia* genannt
31 1907-1948
32 Siehe Horst H. Geerken, *Der Ruf des Geckos*, S. 161ff
33 Ibid, S. 264ff

Horst Jordt

25 Jahre Walter Spies-Gesellschaft

Gern erinnere ich mich an das Jahr 1996, als mich der bedeutende Balinese Dr. Anak Agung Madé Djelantik gebeten hatte, eine ‚Walter Spies-Gesellschaft' in Deutschland zu etablieren (nachdem es auf Bali und in den Niederlanden bereits solche Gesellschaften gab).

Wo anders als in Zusammenarbeit mit der sehr aktiven *DIG Köln*, wäre dies möglich gewesen. Denn 1995, zum 100. Geburtstag von Walter Spies, hatten Dr. Jutta Engelhard und Rudolf Smend in Kooperation mit der *DIG Köln* eine beachtliche Ausstellung mit zahlreichen Spies-Originalen im *Rautenstrauch-Joest-Museum* präsentiert. Zudem gab es ein umfangreiches Rahmenprogramm.



Gründungsversammlung am 8.6.1996

Deswegen fand die Gründungsversammlung der *WSGD* in der Galerie Smend statt, unter anderen mit Mitgliedern des Vorstandes der *DIG Köln*, unserem unvergesslichen Freund Rüdiger Siebert und Hiltrud Cordes, Karl Mertes, Rudolf Smend. Die *WSGD* entwickelte sich rasch zu einer sehr lebendigen Gesellschaft, die oft zu anspruchsvollen Symposien einladen konnte. Unserem Ehrenpräsidenten Dr. Heinrich Seemann, einst deutscher Botschafter in Jakarta, gilt besonderer Dank für seine langjährige Hilfe, wie auch Rudolf Smend und seiner Gattin Karin Smend, denn ohne diese beiden hätte die *WSGD* kein sog. ‚Home' gehabt. Eine enge Verbindung entwickelte sich auch durch Dr. Jutta Engelhard zu einer anderen Kölner Institution, dem *Rautenstrauch-Joest-Museum/Kulturen der Welt*,

in dem wir uns heute anlässlich des Jubiläums zusammengefunden haben, in dem aber auch weiterhin unter der neuen Leitung von Nanette Snoep unser wertvolles Archiv professionell von Sonja Mohr und Martin Malewski betreut wird und der Öffentlichkeit offen steht ... und somit ein optimales Zuhause gefunden hat.

Diesen Text hat Hort Jordt, der Präsident der Walter-Spies-Gesellschaft Deutschland, am 10. September 2021 im Rahmen des Festabends „DIG 70" im Rautenstrauch-Joest-Museum als Videobotschaft übermittelt.

Aus der Geschichte der WSGD

- Seit 1996 ist die *WSGD* durch enge Kooperation der *DIG (Deutsch-Indonesische Gesellschaft) Köln* verbunden

- Galerie Smend, Köln: 8. Juni 1996, Gründungsversammlung *der ‚Walter-Spies-Gesellschaft Deutschland e.V.'*
  Gründungsmitglieder: Hiltrud Cordes, Horst Jordt, Werner Kraus, Dieter Mack, Karl Mertes, David Sandberg, Rüdiger Siebert, Rudolf G. Smend, Nele Wasmuth, Anke Weihmann (siehe Foto)

  Ehrenpräsidium:
  Bali: Dr. Anak Agung Madé Djelantik +
  Deutschland: Dr. Heinrich Seemann, früherer Botschafter der Bundesrepublik Deutschland in Indonesien

  Ins *Präsidium* berufen wurden während der Gründungsversammlung:
  Horst Jordt, Nele Wasmuth und Rudolf G. Smend

  Ehrenmitglieder von 1996 bis 2020:
  Daisy Spies +, Edith von Schulmann-Spies +, Victoria Baronin von Plessen +

- Eine unvollständige Auswahl von Aktivitäten der *WSGD* in Kooperation mit
  - DAAD Berliner Künstlerprogramm
  - Finanzgruppe Sparkassen-Stiftung Schleswig-Holstein
  - Meyer-Werft Papenburg
  - Galeri Cemeti, Yogyakarta und Ludwig-Forum Aachen: „AWAS - Recent Art from Indonesia" (2001)

- Museum ARMA Bali: „WS111 - Aus den Fotoalben der Familie Spies“ (2016), Neugestaltung der permanenten WS-Ausstellung im Museum ARMA in Ubud/Bali (2008)
- Afterhours Books, Jakarta, Beratung durch die *WSGD* vor der Herausgabe der Publikation „A Life in Art“ und der Luxusedition „The Art of Life“, von John Stowell (2011)
- Plessen-Stiftung Wahlstorf: Aufbau des Film-Archivs Victor von Plessen für die Übergabe an die Deutsche Kinemathek (2012–2014)
- Deutsche Nationalgalerie Berlin: Ausstellung „Hello World“ (Hamburger Bahnhof 2018)
- Neueröffnung der Neuen Nationalgalerie (2021)
- Rautenstrauch-Joest-Museum/Kulturen der Welt: Walter-Spies-Archiv.
  Dort finden interessierte Besucher neben Publikationen und Filmen auch Autographen und Originalfotos, wie beispielsweise
  - zahlreiche Fotografien aus den Alben der Familie Spies und andere Familien-Dokumente (Donation Edith von Schulmann-Spies, 2002)
  - WS an Irene und Eduard Erdmann (Donation der Familie Erdmann-Nolde, 2007)
  - WS an Olive und Karl Gotsch (Kauf eines Brief-Konvolutes während einer Auktion Christies, Amsterdam)
  - Sammlung von Standfotos „Insel der Dämonen“ (Donation Victoria Baronin von Plessen, 2012)
  - Nachlass von Hans Rhodius (Donation Felix Rhodius, 2020)
  - Konrad Spies an seine Mutter (Donation Diana Pope-Spies, 2021)

- *Die Walter-Spies-Gesellschaft Deutschland* konnte in den letzten Jahren behilflich sein, dass seit dem 21. August 2021 Walter Spies in den bedeutendsten deutschen Kunsttempel Einzug halten konnte – in die neu eröffnete *Neue Nationalgalerie* in Berlin mit den zwei Werken ‚Karussell‘ und ‚Dorfstraße‘.

Aude Vidal

Unser Müll in Java

Südostasien versinkt im Plastik

Früh am Morgen verbrennen die Leute vor ihren Haustüren im Dorf Kalianyar auf Java Berge von trockenen Blättern und Kunststoffverpackungen. *„Weil sie nichts mehr sehen, denken sie, da sei nichts mehr“*, sagt Slamet Riyadi über seine Nachbarn. *„Doch das Plastik bleibt!“* Riyadi hat sich selbst Englisch beigebracht, damit er in der Tourismusbranche arbeiten kann. Doch er träumt von der Gründung einer Genossenschaft für Abfallwirtschaft mit Mülltrennung, Kompostierung und dem Verkauf von Wiederverwertbarem. Was mit dem Rest des Hausmülls passiert, muss er sich noch überlegen.
Außer Riyadi scheinen die dioxinhaltigen Rauchschwaden über Kalianyar niemanden zu beunruhigen. Tatsächlich sammelt man in den ländlichen Regionen Indonesiens bislang keinen Kunststoff – dabei ist er allgegenwärtig. Auf dem Markt im Nachbardorf Tamanan werden allein an zwei Ständen nur Einwegverpackungen, Beutel und Schachteln aus Polystyrol angeboten. Selbst die Armen verpacken ihr tägliches Essen portionsweise in Plastik, um sich ihre Ausgaben einzuteilen. Sofern die Abfälle nicht verbrannt werden, bleiben sie einfach am Straßenrand liegen oder treiben in den Flüssen.

Auch auf dem Brantas, Ostjavas längstem Fluss, schwimmen alle möglichen Abfälle. Das Biologenteam um Prigi Arisandi, der 2011 mit dem renommierten Goldman Environmental Prize[1] ausgezeichnet wurde, untersucht schon seit Jahren mit der lokalen Umweltorganisation Ecoton die Wasserqualität des Brantas. Viele Fische weisen beunruhigende genetische Mutationen auf, die sich auch auf ihre Fortpflanzung auswirken. Regelmäßig warnt Ecoton die Bevölkerung vor den Umweltbelastungen und sucht in Zusammenarbeit mit Kommunalpolitikern und Unternehmern in dieser ländlichen, aber industrialisierten Region nach Lösungen.

2016 gelang es der Organisation, lokale Betriebe davon zu überzeugen, ihre Produktionsprozesse zu verändern und keine umweltschädlichen Abwässer mehr im Brantas zu entsorgen. Darunter war auch eine Fabrik, die Papier aus der ganzen Welt in Indonesien recycelt, wie Vertreter der US-Behörde für Internationale Entwicklung (USAID) berichteten, die Ecoton unterstützt. Doch schon zwei Jahre später wurden diese ersten Bemühungen wieder zunichtegemacht, als große Mengen Plastikabfall in die gesamte Region gelangten, nachdem vor allem China deren Einfuhr gestoppt hat.[2]

Unweit der Geschäftsstelle von Ecoton in Gresik durchwühlen in dem Dorf Sumengko ein Dutzend Lumpensammler auf der Suche nach mehr oder weniger wertvollen Schätzen unter freiem Himmel eine Mülldeponie. Sie hoffen, dass sie Banknoten finden, kleine Scheine aus den reichen Ländern, die auf einen Schlag mehr Geld einbringen als die bescheiden entlohnten Jobs in der Gegend. Wenn der Müllberg vollständig durchsucht ist, dient alles, was sich nicht wiederverkaufen lässt, als Brennstoff für eine nahegelegene Tofufabrik.

In Ostjava wie andernorts in Indonesien, aber auch in Malaysia, in Thailand, auf den Philippinen und in Vietnam hört man immer wieder die gleiche Geschichte von skrupellosen Unternehmern, die behaupten, sie würden Plastikabfälle recyceln. Sehr oft werden diese aber nur getrennt, unter freiem Himmel verbrannt oder in der Natur verstreut, wenn sie nicht schließlich doch die Deponien so sichtbar füllen, dass es Zeit wird für die Betrüger, sich aus dem Staub zu machen.

Wenn man Plastik ohne spezielle Sicherheitsvorkehrungen verbrennt oder wild deponiert, werden Dioxine, Furan, Quecksilber oder Polychlorierte Biphenyle (PCB) freigesetzt. Diese toxischen Stoffe, die größtenteils sehr flüchtig oder fettlöslich sind, kontaminieren die Umwelt und können sich im menschlichen Körper anreichern, was zu Krebserkrankungen und Störungen im Hormon- und Nervensystem führen kann.

In Malaysia schreckten 2018 der Gestank von verbranntem Plastik, Atemnot und häufig auftretende Hautausschläge die Bewohner von Dörfern an der Westküste auf. Verursacher waren abfallverarbeitende Anlagen. Damals gründete Tan Ching Han, der ehemalige Vorsteher eines Orts, der nur wenige Kilometer von Klang, dem größten Hafen des Landes an der Meerenge von Malakka, entfernt liegt, die Selbsthilfegruppe Kuala Langat Environmental Protection Action Group (KLAA). Die konnte 38 solcher „Recyclingbetriebe“ ausfindig machen, von denen nur ein einziger legal arbeitete.

Laut einem Bericht der internationalen NGO Global Alliance for Incinerator Alternatives (Globale Allianz für Alternativen zur Müllverbrennung, Gaia), die stets mit Lokalvereinen zusammenarbeitet, hat Malaysia 2018 mehr als 900 000 Tonnen Plastikabfälle importiert.[3]
In Thailand und Vietnam waren es mehr als 400 000.
Nach der Veröffentlichung dieser Zahlen wollten viele europäische und US-amerikanische Medienvertreter die südostasiatischen Mülldeponien besichtigen. *„Die Journalisten wurden ganz aufgeregt, wenn sie auf einer Deponie Abfälle fanden, die aus ihrem Land stammten“*, erzählt Mageswari Sangaralingam, die malaysische Ko-Redakteurin des Berichts, immer noch ein bisschen schockiert darüber, was die Besucher so faszinierte. In den Nachrichtenmagazinen sah man daraufhin zahlreiche Fotos von leeren Joghurtbechern aus Kanada oder Verpackungen von französischem Käse zwischen Kokospalmen. Doch es fehlten die Reportagen, die schilderten, wie sehr diese Abfälle den Menschen vor Ort schaden.

Seit China 2018 aus dem internationalen Recyclinggeschäft ausgestiegen ist, wird Südostasien mit Abfällen aus den reichen Industrieländern überschwemmt. Bis dahin war die Volksrepublik für den Westen der Müllimporteur Nummer eins gewesen. Nachdem das Land in den 1990er Jahren zur Werkbank der Welt geworden war, kamen findige chinesische Geschäftsleute auf die Idee, die gigantischen Containerschiffe zu nutzen, die auf

dem Hinweg in den Westen mit billig hergestellten Konsumartikeln befüllt waren, aber leer zurückfuhren, weil China damals praktisch keine Waren aus dem Westen importiert hat.
Zu Beginn der 2010er Jahre landeten mehr als drei Viertel der weltweiten Müllexporte in China.

Die Schattenseiten des Geschäfts zeigt ein Dokumentarfilm von Jiu-Liang Wang über das Elend zweier Familien, die ihren Lebensunterhalt auf der Müllhalde verdienen. Als „Plastic China" im November 2016 auf dem Internationalen Dokumentarfilm-Festival in Amsterdam Premiere hatte, war das wie ein Weckruf für die chinesische und internationale Öffentlichkeit.[4] Angesichts der zunehmenden Proteste in China gegen die wachsenden Abfallberge und die damit verbundenen unübersehbaren Umweltprobleme sahen sich die staatlichen Stellen schließlich zum Handeln gezwungen.

Im Juli 2017 informierte die Regierung in Peking die Welthandelsorganisation (WTO), dass sie zum 1. Januar 2018 die chinesischen Häfen für die Einfuhr von Hausmüll schließen würde. Ziel der Operation „Nationales Schwert" war „der Schutz Chinas, seiner Umwelt und der Gesundheit seiner Staatsbürger".[5] Die Recyclingindustrie verlagerte daraufhin einen Teil ihrer Aktivitäten in die Länder Südostasiens, allen voran Malaysia.
Weder Malaysia noch Indonesien oder Thailand verfügen bislang über Kapazitäten und Techniken zur Kunststoffverarbeitung, obwohl in diesen Ländern viele Plastikverpackungen im Umlauf sind. Die Umweltgesetze sind locker, und die Ärmsten können sich allein aus purer Not nicht weigern, auf den giftigen Mülldeponien zu schuften, die seit 2018 immer zahlreicher geworden sind. Die Recyclingindustrie wuchs zwar schon seit 2010, aber noch nicht in solchen Ausmaßen.
„Als wir erfuhren, dass China die Importe stoppen wollte, haben wir gleich die Regierung alarmiert", berichtet Mageswari Sangaralingam, die für die NGO „Freunde der Erde Malaysia" (Sahabat Alam Malaysia, SAM) arbeitet: *„Wir haben schon vorausgesehen, dass die Abfälle nach Südostasien umgeleitet werden würden."*
Doch die Behörden eierten rum. So verhängte Thailand zwar im April 2018 ein Moratorium für den Import von Plastikabfällen, das es aber im Mai schon wieder aufhob. Malaysia verweigerte im Mai 2018 Importgenehmigungen, öffnete aber bereits im Juni wieder die Schleusen. Im August verfügte die Regierung ein Moratorium für drei Monate, das anschließend für drei Jahre verlängert wurde. Und in Indonesien verlangte der Industrieminister im November 2018 vom Umweltminister, er solle das Importverbot wieder aufheben, weil die Recyclingindustrie 40 Millionen Dollar zur Handelsbilanz des Landes beitragen würde[6] – die Forderung hatte allerdings keinen Erfolg.

China nimmt keinen Müll mehr an

Im Frühjahr 2019 griffen die südostasiatischen Regierungen endlich entschiedener ein. Die malaysische Umweltministerin Yeo Bee Yin verkündete, sie habe über 148 Fabriken und Betriebe schließen lassen, die Plastikabfälle verarbeitet oder gelagert hätten. Immer öfter wurden gar nicht oder nur unzureichend deklarierte Abfälle entdeckt.
Bei einem Besuch im Hafen von Klang am 23. April 2019 stellte die Ministerin fest, dass eine spanische Ladung gefälscht worden war: Die nicht wiederverwertbaren Abfälle wurden als recycelbar deklariert. Am 28. Mai kündigte sie an, 3000 Tonnen Abfälle zurückzusenden: in die USA, nach Japan, Frankreich, Kanada, Australien, Großbritannien und sogar nach Bangladesch.
Yin bezeichnete die malaysischen Vermittler als „Verräter" und wandte sich auch an die Exportstaaten: *„Wir fordern die entwickelten Länder auf, ihren Umgang mit Plastikabfällen zu überprüfen. Sie sollen mit dem Export in Entwicklungsländer aufhören. Was nach Malaysia kommt, werden wir ohne zu zögern zurückschicken."*[7]
Drei Tage später zogen in Butterworth, dem zweitgrößten Hafen des Landes, 265 Container, die halbverrottetes organisches Material vermischt mit Plastik enthielten, die Aufmerksamkeit des Zolls auf sich. Und am 15. Juni 2019 zählten die malaysischen Behörden 126 Container mit nicht deklarierten Abfällen und 155, die noch nicht überprüft worden waren.
Indonesien bereitete derweil die Rücksendung von fünf Containern in die USA vor, die von Seattle aus verschifft und als „Altpapier zum Recyceln" deklariert worden waren. Zwischen dem Altpapier fanden sich verschiedene Plastikabfälle und benutzte Babywindeln.
Schließlich schlug der philippinische Präsident mit der Faust auf den Tisch. Nachdem er Kanada vor das Ultimatum gestellt hatte, seine Abfälle bis zum 15. Mai 2019 zurückzunehmen, berief er seine Diplomaten aus Kanada ab, schickte 69 Container auf die Reise nach Vancouver und drohte, sollten die kanadischen Behörden die Annahme verweigern, diese in kanadischen Hoheitsgewässern zu versenken.[8] Die Ladung wurde schließlich ohne Probleme gelöscht.

Die Spannungen entluden sich bei der 14. Konferenz der Vertragsstaaten der Basler Konvention „über die Kontrolle der grenzüberschreitenden Verbringung gefährlicher Abfälle und ihrer Entsorgung"[9] im April/Mai 2019 in Genf. Die NGOs aus Südostasien wollten, unterstützt von Norwegen, auch ein Verbot von Plastikmüllimporten in den Vertragstext aufnehmen. Ihre Petition „Stop dumping plastic in paradise!" bekam fast 1 Million Unterschriften. Unter den anwesenden Aktivisten, die die Petition verteidigten, waren auch Prigi Arisandi von Ecoton und Mageswari Sangaralingam.
Trotz heftigen Widerstands vonseiten der USA, die diesen Umweltvertrag bislang nur unterschrieben, aber noch nicht ratifiziert haben, wurde der Vorschlag angenommen: Die Ergänzung, seit dem 1. Januar 2021 in Kraft, betrifft aber nur nichtrecycelbare Kunststoffabfälle; der Handel mit Recyclingmaterial[10] ist weiterhin erlaubt – wenn der aufnehmende

Staat vorab zustimmt. Und diese Regelung gilt für alle, auch für die USA.
„Die Länder, die vermischte und nicht getrennte Kunststoffabfälle ausländischer Herkunft bekommen, haben nun das Recht, die Annahme zu verweigern. Das zwingt die Herkunftsländer, zu garantieren, dass nur noch sauberes und recycelbares Plastik exportiert wird", fasste der philippinische Koordinator des globalen NGO-Bündnisses „Break Free From Plastic", Van Hernandez, den Sieg zusammen.[11]

Noch ist es zu früh, die Wirkung des Exportverbots von nichtrecycelbaren Kunststoffabfällen zu beurteilen. Aber schon Ende Januar warnten die „Freunde der Erde Malaysia" in einem Bericht, den sie mit Zero Waste Europe und Gaia publizierten: *„Der Zustrom von europäischem Müll hindert Malaysia daran, dass es sein Ziel, ‚abfallfrei' zu werden, erreichen kann."*
In Malaysia wurde schon im Oktober 2018 ein entsprechendes Importverbot erlassen, dessen Formulierung eng an die Basler Konvention angelehnt ist. Doch bislang ist es der Regierung nicht gelungen, die illegalen Einfuhren zu stoppen. An diesem Schmuggel seien einfach zu viele Akteure beteiligt, vermutet die malaysische NGO. Schließlich würde auch das organisierte Verbrechen mitmischen, und da gäbe es genug Spezialisten, die Transport- oder Destinationsangaben perfekt fälschen könnten. Laut Zero Waste Europe würde es zudem unterwegs überall an Kontrollen mangeln.[12]
Anfang 2020 schickte Malaysia mindestens 4000 Tonnen illegaler Kunststoffabfälle in 20 Herkunftsländer zurück. Gleichzeitig exportierte allein Großbritannien zwischen Januar und Juli 2020 mehr als 33 000 Tonnen Müll nach Malaysia, eine Steigerung um mehr als 81 Prozent gegenüber dem Vorjahr.[13]

Durch die Coronapandemie hat der Verbrauch von Einwegplastik weltweit stark zugenommen, was die Abfallkrise trotz international vereinbarter Regeln noch verschlimmern könnte. Im Februar 2021 erzählte uns Mageswari Sangaralingam, dass die Aktivisten von „Freunde der Erde" nicht wüssten, *„ob diese ungetrennten, verschmutzten Plastikabfälle weiterhin aus Europa nach Malaysia kommen werden. Wir haben keinen Zugang zu den Daten der Zollbehörden. Aber ohne wirksame Kontrolle der Export- und Importländer besteht die Gefahr, dass sie weiterhin in unsere Länder gelangen."*
Vor allem anderen fordert die malaysische NGO mehr Transparenz. Die UN-Datenbank Comtrade (Commodity and Trade) dokumentiert die Zirkulation von Kunststoffabfällen je nach Art, Herkunftsland und Destination. Aber es wäre sinnvoll, wenn sie auch Daten über deren Eigenschaften (sauber oder nicht) und die vorgesehene Verarbeitung (oder nicht) im Importland aufnähme. Dann könnten sich die lokalen wie internationalen Behörden leichter einen Überblick über illegale Transporte sowie Fake-Recyclate verschaffen.
Der Handel mit recycelbaren Abfällen bleibt zwar weiterhin erlaubt, doch die Basler Konvention wie auch die EU-Rahmenrichtlinie über den Umgang mit Abfällen sehen vor, dass

sie in dem Land recycelt werden, in dem sie auch produziert wurden, „soweit dies mit einer umweltgerechten und wirksamen Behandlung vereinbar ist“ – wovon aber in Südostasien keine Rede sein kann, ist die dortige Infrastruktur doch generell schlechter aufgestellt als die der Staaten der OECD (Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung). Darum lautet die zweite Empfehlung des NGO-Berichts: Alle Exporte von Kunststoffabfällen aus dem OECD-Raum, und zwar unabhängig davon, ob sie recycelbar sind oder nicht, sollten verboten werden.
Zudem appellieren die „Freunde der Erde“ an die westlichen Industriestaaten, dass diese für eine bessere Umweltverträglichkeit von Verpackungen sorgen, indem sie nur noch Materialien verwenden, die sich leichter recyceln lassen. Und schließlich schlagen sie vor, von vornherein Abfälle zu reduzieren, also gar keine Einwegverpackungen mehr zu produzieren. Bislang hat man sich in Südostasien zwar nicht gerade durch einen besonders ökologischen Umgang mit seinen eigenen Abfällen hervorgetan. Doch immerhin gab es zwei Zero-Waste-Initiativen: im indonesischen Bandung und in San Fernando auf den Philippinen. Und die Lokalregierung von Penang, einer Insel im Nordwesten Malaysias, hat 2014 die Verwendung von Polystyrol in Lebensmittelverpackungen verboten, was in Europa bis heute zugelassen ist. 2015 verzeichnete die Insel bereits eine Recyclingquote von 40 Prozent, und seit 2018 werden auch die Essensreste aus Gemeinschaftsverpflegungen gesammelt. Diese Anstrengungen werden jedoch durchkreuzt, wenn die reicheren Länder hier billig ihren Müll abladen können.

Kunststoff ist nicht gleich Kunststoff

Recycling gilt zwar immer noch als die ökologisch bessere Lösung statt Deponien oder Müllfeuer unter freiem Himmel, und Mülltrennung ist mittlerweile sogar ein Statussymbol. Doch das Image des Recyclings hat gelitten, als bekannt wurde, welche Schäden es in Südostasien angerichtet hat. Es zeigt sich, dass Wiederverwertung die Müllprobleme nicht löst und zudem kompliziert und teuer ist.
Die Möglichkeiten sind begrenzt, da Kunststoff nicht gleich Kunststoff ist. Die in ihr verarbeiteten Materialien sind auf jeder Verpackung mit einer Zahl von 1 bis 7 gekennzeichnet: 1 steht für Polyethylenterephthalat (PET), das für Wasser- und Limonadeflaschen verwendet wird; 2 für Polyethylen mit hoher Dichte (PE-HD), wie es bei Plastikflaschen für Milch, Öl oder Waschmittel zum Einsatz kommt; 5 für Polypropylen (PP), das etwa in Verpackungen für Fertiggerichte zum Mitnehmen steckt. Nur diese drei Kunststoffe können einmal recycelt werden, die anderen vier überhaupt nicht.
Die verschiedenen Kunststoffe müssen also sehr sorgfältig voneinander getrennt werden, was viele Verbraucher, Privathaushalte ebenso wie Unternehmen, überfordert. Teils aus Nachlässigkeit, aber auch aus Unwissenheit werden die Abfälle oft schlecht oder gar nicht getrennt. Im Produktionsprozess kommt dann der hohe technologische und personelle Aufwand hinzu. Es ist daher kein Wunder, dass inzwischen viele europäische PET-Hersteller

über gefälschte Recyclate aus Asien klagen[14] – zumal es wegen des derzeit niedrigen Ölpreises billiger ist, Neuware herzustellen als zu recyceln.

Ademe, die französische Agentur für Umwelt und Energie, hat kürzlich zugegeben, dass die Wiederaufbereitung von Plastik „an technologische und ökonomische Grenzen stößt".[15] Die Forschung schreite manchmal weniger schnell voran, als neue Materialien auf den Markt kämen. Ein solcher Fall sei zum Beispiel die neue weiße Milchflasche aus glänzendem Plastik, erklärt Flore Berlingen, die frühere Direktorin von Zero Waste France. Das Design ist vielleicht attraktiver, aber für das Recycling bedeutet die neue Flasche einen Rückschritt, weil die Sortiermaschinen den Kunststoff, aus dem sie hergestellt ist, noch nicht erkennen können.[16]
Das französische Recyclingunternehmen Citeo beruft sich zwar auf das Prinzip der „erweiterten Produzentenverantwortung", nach dem die Unternehmen, „die verpackte Produkte und das Papier zum Bedrucken in Umlauf bringen, den Umgang mit den Verpackungen und dem Papier am Ende ihres Lebenszyklus finanzieren oder organisieren müssen". Doch die Geschichte mit der glänzenden Milchflasche zeigt, dass dieser Grundsatz nicht viel nützt. Früher waren die Hersteller für die wiederverwertbaren Verpackungen verantwortlich und mussten zum Beispiel Leergut zurücknehmen. Die Einwegverpackung hat die Industrie von dieser Verpflichtung befreit. Die Zuständigkeit liegt jetzt bei den Gemeinden. Offensichtlich ist es schwierig, die Industrie wieder in die Verantwortung zu nehmen, obwohl die Gesetzgebung in den vergangenen Jahren rasante Fortschritte gemacht hat.[17]
Und das musste sie auch, wenn man sich klarmacht, dass seit 1950 von den weltweit produzierten 6,3 Milliarden Tonnen Kunststoffabfall nur 9 Prozent recycelt und 12 Prozent verbrannt wurden. Der Rest sammelt sich auf Deponien oder in der Natur und endet oft in den Ozeanen.[18]

Die neue Abfallkrise in Südostasien hat wieder einmal ein Schlaglicht auf die globale ökologische Ungerechtigkeit geworfen. Doch die Einstellung beginnt sich zu wandeln, sowohl in den Ländern, die den Müll aufnehmen, als auch in den Exportländern. Vielleicht wird man nun endlich auch das andere globale Problem in Angriff nehmen: die Umweltverschmutzung durch Plastik.

Anmerkungen

1 Benannt nach der Stiftung, die Richard Goldman, Chef eines US-Versicherungsunternehmens, und seine Ehefrau Rhoda gegründet haben.
2 Das chinesische Importverbot, das zum Jahreswechsel 2017/18 in Kraft trat, betrifft insgesamt 24 Müllsorten, darunter Plastikmüll, Schlacke aus der Stahlproduktion,

Textilreste und Papier. Siehe Heike Holdinghausen, *„Der Müll der anderen“*, in: LMd Edition, Nr. 23, „Chinas Aufstieg“, Berlin (taz Verlag) 2018, S. 84.

3 *„Discarded. Communities on the frontlines of the global plastic crisis“*, Gaia, Berkeley (Kalifornien), April 2019.

4 Wang Jiu-Liang, *„Plastic China“*, CNEX Inc., 2016.

5 „Notifizierung G/TBT/N/CHN/1211“, WTO, Genf, Juli 2017.

6 Gayatri Suroyo und Cindy Silviana, *„In Indonesia, splits emerge over efforts to stem plastic tide“*, Reuters, 21. Dezember 2018.

7 *„Plastic waste to be sent back“*, The Edge Financial Daily, Petaling Jaya (Malaysia), 29. Mai 2019.

8 *„Philippines ships 69 containers of dumped rubbish back to Canada“*, Al-Jazeera, 31. Mai 2019, aljazeera.com.

9 Der Vertrag wurde unter der Ägide der Vereinten Nationen 1989 unterzeichnet und trat im Mai 1992 in Kraft. Von den 53 Unterzeichnerstaaten haben ihn nur die USA und Haiti immer noch nicht ratifiziert.

10 Es handelt sich um Polyethylenterephthalat (PET), Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP).

11 Rob Picheta und Sarah Dean, *„Over 180 countries – not including the US – agree to restrict global plastic waste trade“*, CNN, 11. Mai 2019, edition.cnn.com.

12 *„European waste trade impacts on Malaysia's zero waste future“*, Zero Waste Europe, Brüssel, Januar 2021.

13 Nicola Smith, *„Britain sends more plastic waste to Southeast Asia despite clashes with local government“*, The Telegraph, London, 9. Oktober 2020.

14 Siehe Michael Kläsgen, *„Betrug mit Plastikflaschen“*, Süddeutsche Zeitung, München, 3. Mai 2021.

15 *„Déchets. Chiffres-clés“*, Ademe, Angers 2020.

16 Siehe Flore Berlingen, *„Recyclage. Le Grand Enfumage“*, Paris (Rue de l'Échiquier) 2020.

17 Ademe listet nicht weniger als 18 französische und europäische Gesetze, Verordnungen und Aktionspläne auf, die seit 2010 beschlossen wurden. Ab 2025 soll zum Beispiel der Recyclatanteil bei in der EU hergestellten PET-Flaschen bei mindestens 25 Prozent liegen.

18 Laura Parker, *„A whopping 91 % of plastic isn't recycled“*, National Geographic, Washington, D.C., 20. Dezember 2018.

Aus dem Französischen von Ursel Schäfer

Aude Vidal ist Anthropologin und Autorin von *„Égologie: Écologie, individualisme et course au bonheur“*, Grenoble (Le Monde à l'envers) 2017.

Quelle/genehmigter Nachdruck: *Le Monde diplomatique* vom 13.05.2021, von Aude Vidal

Max Koernicke

Bericht über eine Forschungsreise in Indonesien 1953

Bogor, d. 15.9.1953.
Nachdem ich am 20. Mai ds. J. wohlbehalten in Java angekommen war, und den Kontakt mit den in Frage kommenden offiziellen Persönlichkeiten in Djakarta aufgenommen hatte, richtete ich mich in dem gut erhaltenen, ja gegen 1934 vergrößerten Treub-Laboratorium des Kebun Raya Indonesia in Bogor ein, was mir durch das Entgegenkommen und die wirksame Unterstützung des Direktors des Kebun Raya, Herrn Prof. Ir. Kusnoto und der Laboratoriums-Leiterin Frl. J. Ruynen, leicht gelang. Prof. Kusnoto hatte mir einen großen, behaglichen Wohnraum im früheren Direktor-Gebäude – jetzt Rumah Treub – zur Verfügung gestellt und auch wegen der Verpflegung etc. mir ein sehr günstiges Arrangement vorgeschlagen, sodass ich, zumal meine Wohnung dicht beim Arbeitsraum des Treub-Laboratoriums lag, sehr gute Arbeitsbedingungen antraf, die ich natürlich weitgehendst ausnützte. Meine Studien und die Sammeltätigkeit, die vor allem Bonner Botanischen Instituten zugute kommen sollten, konnte ich bald in die Urwaldstation Tjobodas verlegen, die umfangreicher und mit mehr Bequemlichkeit versehen, aus der Asche entstanden ist. Es gelang mir dort, eine ungestörte, schöne Erfolge zeitigende Tätigkeit zu entfalten, über deren Vielseitigkeit ich vielleicht später einmal berichten werde. Am 15. Juli hielt ich auf Veranlassung von Prof. Kusnoto im Bibliotheks-Saal des Teub-Laboratoriums einen Vortrag über meine bisherigen Eindrücke in Indonesien und über die Ziele der DIG, die ein möglichst tiefes gegenseitiges Verständnis für die Kulturen beider Völker erreichen will. Unter den Zuhörern befanden sich, neben den europäischen Biologen und dem deutschen Botschafterpaar vor allem Vertreter der indonesischen Prominenz, u.a. der ehemalige Landwirtschaftsminister. An den Vortrag schloss sich eine längere Ansprache des Ministers, bei der er in positivem Sinne auf meine Anregungen einging, ferner eine Rede des deutschen Botschafters Dr. von Hentig und des Kollegen Kusnoto an. Ich hatte den Eindruck, daß meine Worte auf fruchtbaren Boden gefallen waren.

Zwei Tage später ging es dann auf die schon lange geplante Süd-Kalimantan (Borneo)-Expedition, die ich mit dem Zoologen Dr. Lieftinck unter der Betreuung vonseiten zweier holländischer Forstexperten unternahm. Es galt u.a. die sich widersprechenden Angaben über dortige Rottan-Kulturen nachzuprüfen. Erfreulicherweise gelang des Rätsels Lösung. Außerdem konnten pflanzenökologische Fragen, die dem Naturforscher in den dortigen ausgedehnten, morastigen Urwaldgebieten sich aufdrängen, zum Teil eine befriedigende Antwort erfahren. In meinem Wissen erfreulich bereichert, an meinem Körper unerfreulich reduziert, gelangte ich mit Dr. Lieftinck, von einem Wasserflugzeug auf dem Sampitfluß aufgenommen, nach herrlicher Fahrt über den Süden Kalimantans und die in der Sonne blitzende Javasee in 7 Stunden nach Djakarta, von wo

wir mit dem Auto des Kebun nach Bogor zurückkamen, dankerfüllt gegen das Schicksal, das mir noch vergönnt hatte, die letzte größere Insel des Archipels, die mir noch nicht bekannt gewesen war, nun kennenzulernen und Einblick zu gewinnen in deren Natur und das Leben des zutraulichen, hilfsbereiten Völkchens der DaJak.

In Bogor gab es ersprießliche Weiterarbeit, gefördert durch die dortige reichhaltige Bibliothek, die glücklicherweise auch erhalten geblieben war, in der man aber die neuere, deutsche wissenschaftliche Literatur schmerzlich vermißte, weshalb ich auch von Anfang an mit unserem Botschafter dafür sorgte, dass die vom .Auswärtigen Amt und der DIG geplante Bücherspende hoffentlich bald in Erscheinung treten wird.

Am 16. August war die Fahrt zu den Befreiungsfeierlichkeiten in Djakarta vorgesehen, zu denen ich offiziell eingeladen war. Am 17. August morgens gab es einen imposanten Auftakt auf der Rückseite des Präsidenten-Palais mit dem ganzen Diplomatischen Corps, den Ministerien und zahlreichem Ehrengästen. Alles war aufs Beste vorbereitet. Präsident Soekarno hielt eine zündende Rede. Abends märchenhafte Eindrücke im festlich erleuchteten Tropenpark mit seinen riesigen Schirmbäumen, unter denen bei Scheinwerferlicht durch Schönheit und Eigenart faszinierende Tänze der einzelnen indonesischen Volksstämme stattfanden, begleitet von indonesischer Musik.

Von Bogor aus benutzte ich eine Pause zwischen meinen Versuchen, um die Einrichtungen der mitteljavanischen Universitäten, bzw. Fakultäten in Bandung und Djokja kennenzulernen. In Bandung betreuten mich die dortigen Botaniker v.d. Dijl und Neubauer. Anstelle der im Raum sehr beschränkten bisherigen Institute war ein großes, für Botanik, Zoologie und Chemie bestimmtes, naturwissenschaftliches Gebäude getreten, dessen Rohbau bereits fertiggestellt war. Ein wunderbar der Landschaft angepaßter Botanischer Garten mit Heilpflanzenabteilung war schon in Betrieb. Auch ein reichbesetzter Zoologischer Garten war geschaffen. Interessante Exkursionen wurden unternommen, so z.B. zur Kraterflora des wiedertätigen Tangkuban Prahu und zu einer tiefen, wegen ihrer seltenen Wasserpflanzen berühmten Schlucht. Einen besonders erfreulichen Eindruck konnte ich von dem dortigen Deutschtum mitnehmen. Man hatte am Sonntag, dem 30. August ein morgendliches Treffen auf dem wunderbar gelegenen Teehaus arrangiert. Ca. 20 Deutsche, Herren und Damen mit ihren Kindern waren erschienen. Von Anfang an herrschte eine aufgeschlossene, behagliche Stimmung. Ich benutzte auch hier die Gelegenheit, über das Hauptziel der DIG zu sprechen, nämlich Deutsche und Indonesier einander näher zu bringen, was sich auch mit dem aufrichtigen Wunsch aller Anwesenden deckte.

In Djokja, wohin ich wegen Ausfall des Flugzeugs mit der Bahn die „gefährliche" Südroute fuhr, ist das meiste noch in den

Anfängen. Das Botanische Institut von Prof. Haubult ist sehr klein, genügt aber vor der Hand. Ein großer Botanischer Garten ist in Vorbereitung. Mit dem Kurator der Gadjah-Mada-Universität, wie diese Hochschule sich nennt, dem Prinzen Paku Alam, hatte ich gleich am nächsten Vormittag eine längere Besprechung. Er hatte mir zum Empfang an den abendlichen Zug seinen Sekretär und einen gut deutsch sprechenden Assistenten geschickt, der 5 Monate an der Technischen Hochschule in München studiert hatte; er betreute mich während meines ganzen Aufenthalts in Djokja. Der Prinz war von seinem Aufenthalt in Bonn und Köln, wo die DIG die Verbindung mit den Rektoren und dem Studentenwerk der Universitäten Bonn und Köln vermittelt hatte, angenehm berührt.
Wir besprachen manche Hochschulfragen: Vorbildung der Studenten, Austausch von Stipendiaten, naturwissenschaftlich gediegene Grundlage bei den praktischen Fächern, etc. Der Kurator stellte mir während des ganzen Aufenthalts einen Universitätswagen und den jungen Assistenten als Führer zur Verfügung. Neben den in Frage kommenden Universitätsinstituten besuchten wir Heimarbeiter bei ihrem Werk: Batik, Metall- und Lederarbeiten, die alle das indonesische, sichere Gefühl für Form und Farbe zutage treten ließen, was mich immer wieder überraschte.
Ein Ausflug nach dem Borobudur schloß sich an, ein weiterer nach der sonnigen Südküste, von dem Regierungsarzt in Wonosari, Dr. Bornhaupt, einem prächtigen, germanischen Typ. Dieser Ausflug bot mir ganz besondere Überraschungen, nach der wissenschaftlich botanischen, aber auch nach der menschlichen Seite hin. War doch Dr. Bornhaupt als erster Deutscher bemüht, ohne Aussicht auf besondere Anerkennung als einziger Europäer im Umkreis von vielen Kilometern, nur seinem Beruf zu dienen. Er hatte in unermüdlicher Tätigkeit schon viel zur Besserung der durch perniziöse Malaria und Pest heimgesuchten und dabei sehr armen Bevölkerung beigetragen, die ihn in rührender Weise ins Herz geschlossen hatte.
Nach Bogor zurückgekehrt, mußte ich mit den Vorbereitungen zur Heimreise beginnen, Besorgungen der Ausreise-Permits, Zusammenstellung der Versuchs- und Sammelobjekte für die Packer u.s.f.

Am 16. Oktober soll es mit der „Oranje“ von der Nederland-Linie über Amsterdam nach Hause gehen. Vorher habe ich aber noch in Tjibodas nach wichtigem Untersuchungsmaterial Umschau zu halten, vielleicht auch noch in der Mangrove in Tandjong Priok. Ich hoffe, meine Arbeiten damit erfolgreich abschließen zu können.

Prof. Max Koernicke war 1950 einer der Gründungsmitglieder der DIG. Als Botaniker an der Universität Bonn hatte er bereits Reisen nach Niederländisch-Indien absolviert. Über die von der DIG mit ausgerichtete Expedition im Jahre 1953 berichtete er im Mitteilungsblatt der Deutsch-Indonesischen Gesellschaft e.V. Köln / Heft Nr. 1 vom 20. Oktober 1953

Helga Blazy

Inhaltsübersicht *kita* 2018–2021

Übersicht über die Themen der Hefte 2018–2021:

1/18 – Vulkane
2/18 – Borodudur
3/18 – Lokale Weisheiten
1/19 – Mentawai-Inseln
2/19 – Pancasila
3/19 – Ostjava
1/20 – Rund um Reis und Landwirtschaft
2+3/20 – 70 Jahre DIG
1/21 – Boots- und Schiffsrouten
2/21 – Surinam
3/21 – Heilpflanzen

Buch-, CD- und Filmbesprechungen **Heft**

soweit nicht anders angegeben:
Besprechungen von Karl Mertes (KM)

Indonesische Gedichte

wenn nicht anders angegeben:
Übersetzungen Helga Blazy (HB) oder Michael Groß (MG)

		Heft
Bisri A.M.	Anonim (MG)	1/20
Dermawan T.	Deruk bernyanyi (MG)	1/20
Dewanto N.	Pich (HB), Regen in Monona (HB)	3/18
Djamaluddin H.	Budha dalam Stupa (MG)	2/18
Hadaning D.	Saat Gunung Berkidung (MG)	1/18
Hartojo B.S.	Nyanyian seorang petani muda (MG)	1/20
Lestari D.	Spasi (I. Wandelt), Kuda Liar (I. Wandelt)	1/19
	Lyrik einiger in Ostjava geborener Autoren (HB) (MG)	3/19
Mozasa	Sie wissen es nicht, mein Herr (MG)	2/21
Prasasti A.	Nyanyian Ombak II (MG)	1/21
Situmorang S.	Borobudur Sehari (HB)	2/18
Sudyarto DS S.	Balada kuli abadi (MG)	1/20
Sukanta P.O.	Menschen aus dem Dorf (HB)	3/18
Suryadi L.	Borobudur (MG)	2/18
Thompson Hs	Aku belum pernah mendaki Sinabung (HB)	1/18
Toda D.	Di Stasiun Bandung (HB)	1/19

Kurzgeschichten, Märchen, Mythen

wenn nicht anders angegeben:
Übersetzungen Helga Blazy (HB) oder Michael Groß (MG)

		Heft
Ajidarma S.G.	Gesang auf dem Fluss dahin (MG)	1/21
Banu I.	Der Sämann (Sabine Müller)	1/21
Budianta E.	Ein Baum und seine Frau (MG)	3/19
Kayam U.	Bandung, Mercedes und Linksnationalismus (MG)	1/19
Kayam U.	Leben ist wie … (MG)	2/19
Majestica A.A.	Durch den Nebel hindurch (MG)	1/20
Oei Sien Tjwan	Gute Gaben (HB)	3/18
Setia B.	Besiegte Männer (MG)	1/19
Simatupang I.	Ein Prinz kommt aus Übersee (MG)	2/19
Märchen	Wie der Reis auf die Erde kam (R. und H. Lödel)	1/20

Zeichnungen von Peter Berkenkopf

Zeichnungen von Peter Berkenkopf	Heft
Lichtkegel in der Finsternis – Warten auf den Tag	1/18
Borobudur (Titelbild)	2/18
Unter einem Dach	2/18
Fortführung einer Tradition	3/18
Stadtimpulse	1/19
Vielfältige Wege	2/19
Janggolan aus Madura	3/19
Weißer Reis – Schwarzer Reis	1/20
Titelbild	2/20
Zeichnungen der letzten Jahre	2/20
Brückenschlag	2/20
Weltenhandel – Handelswelten	1/21
Wo Surinam erklingt	2/21
„Geheimnisvoll – Jamu“	3/21



Das Magazin der Deutsch-Indonesischen Gesellschaft
kita = indonesisch ‚wir', das Gegenüber mit einschließend

Impressum

Herausgeber
Deutsch-Indonesische Gesellschaft
e.V. Köln, www.dig-koeln.de

Themenschwerpunkte 2022
1 - Archäologie
Redaktionsschluss: 15. April 2022
2 - Kunst zwischen Tradition und neuer Beziehung
Redaktionsschluss: 15. September 2022

Redaktion
Helga Blazy (V.i.S.d.P.), Michael Groß,
Sabine Müller, Svann Langguth

Redaktionsanschrift
kita c/o Dr. Helga Blazy
Hermann-Pflaume-Str. 39, 50933 Köln
blazy@dig-koeln.de

Einsendung von Beiträgen
Textbeiträge und Bilder (hochaufgelöst) bitte an die Anschrift der Redaktion senden, möglichst per Datenträger oder per E-Mail: blazy@dig-koeln.de

Anzeigen
Preisliste auf Anfrage

Abo-Preis: 30 Euro (inkl. Versand)
für zwei Ausgaben pro Jahr

Nachdruck und Vervielfältigung
Nachdrucke, auch auszugsweise, sind mit Quellenangabe erlaubt, soweit nicht anders gekennzeichnet. Wir bitten um ein Belegexemplar.

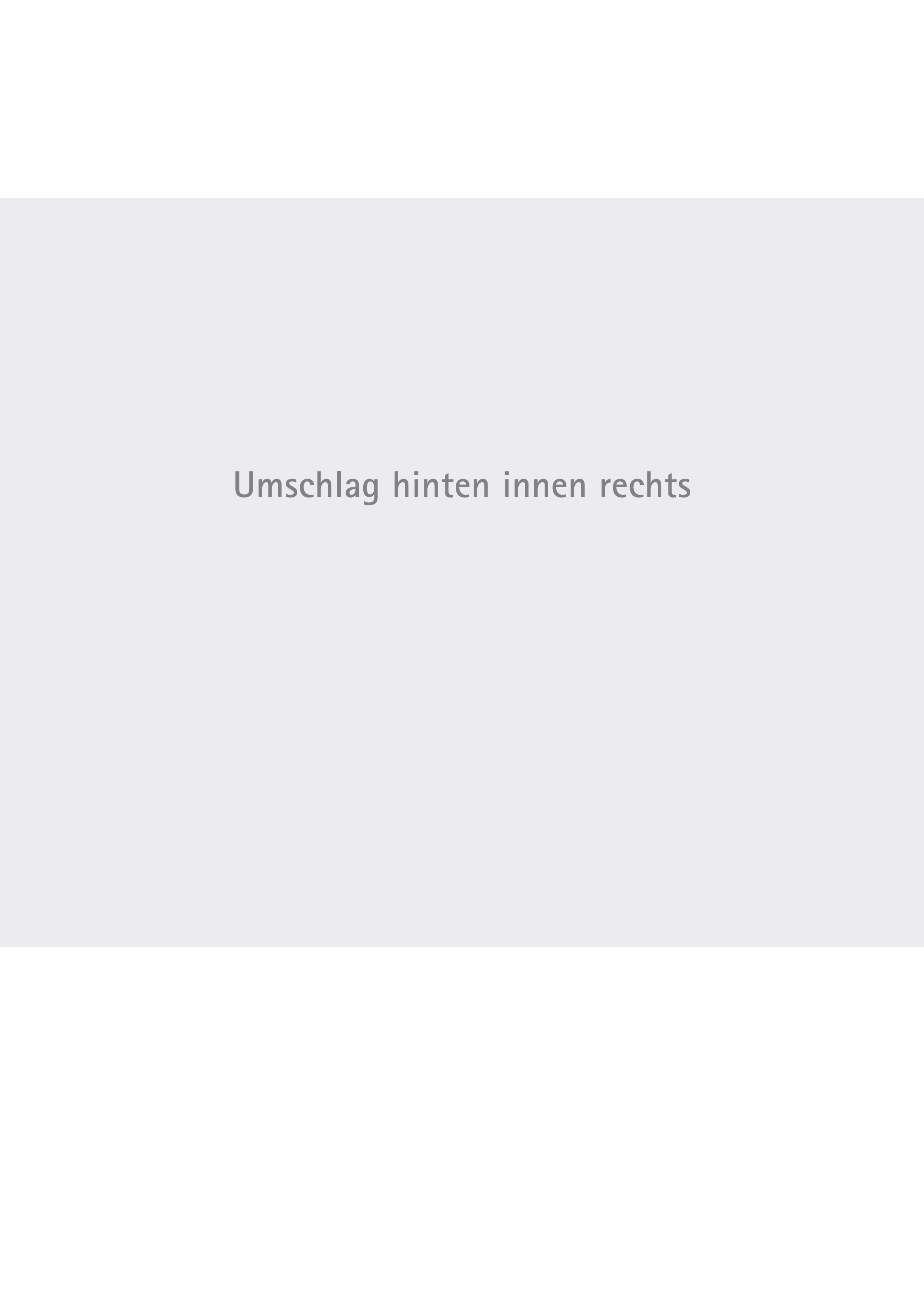
Bildnachweis
Titelbild: © E. Popp
S. 9, 11, 47, 49, 50: © Depositphotos
S. 15: © D. Esche
S. 30: © P. Berkenkopf
S. 40-43: © E. Popp
S. 60: © H. H. Geerken
S. 68: © R. Smend

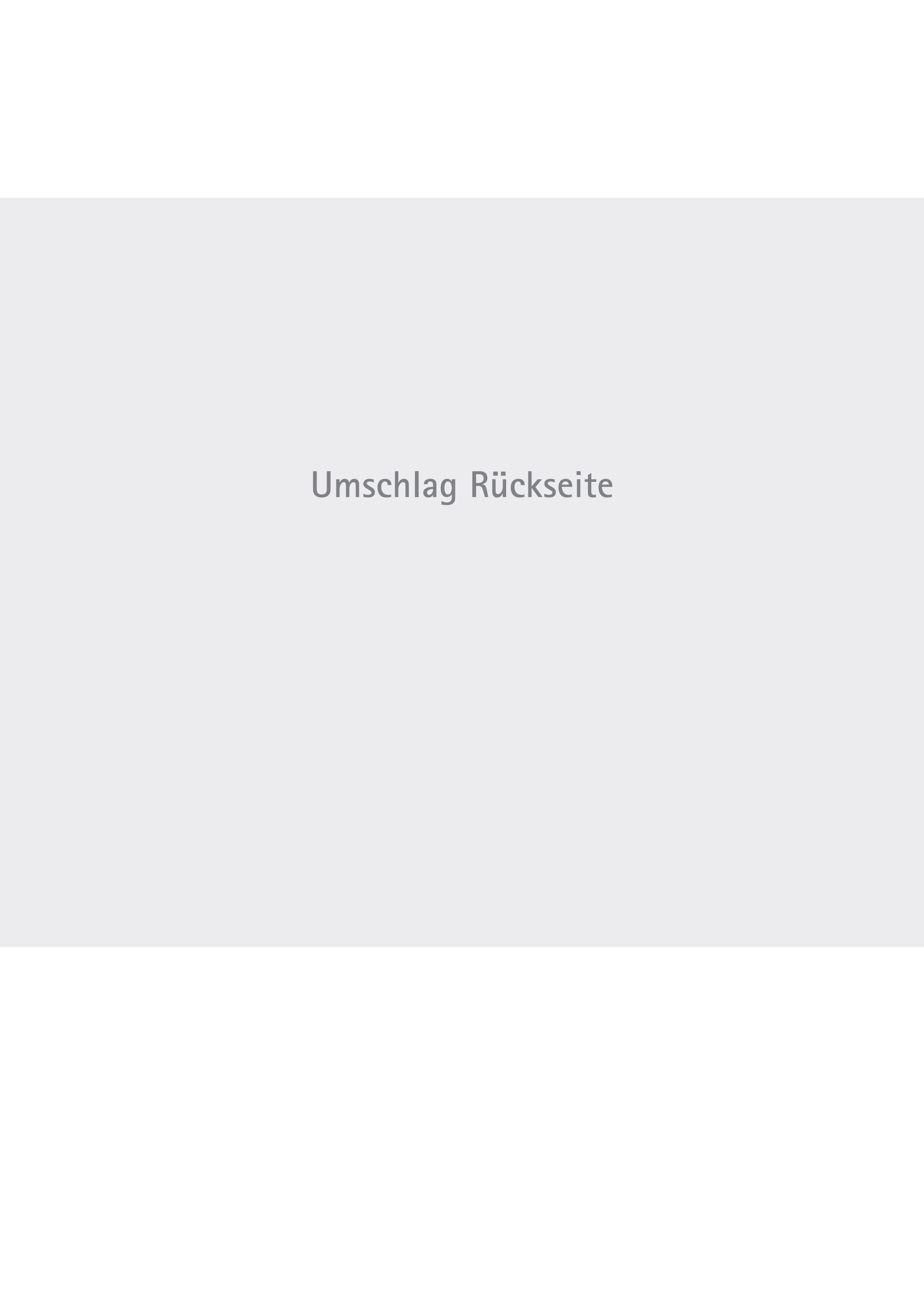
Grafik/Layout
Olivia Ockenfels, Köln
odecologne grafik+webdesign

Druck
Jürgen Brandau, Köln

Die im Heft abgedruckten Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder!

ISSN 0948-3314


Umschlag hinten innen rechts


Umschlag Rückseite